ISSN 1814—4357

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Дачникам садівникам городникам

ДІМ • САД • ГОРОД

Передплатний індекс 74142

№ 12 (276) Грудень 2011



І в лютий мороз – свіжа суниця



Мангольд – листковий буряк



Пряні трави в городі й на столі



ДІМ•САД•ГОРОД

ISSN 1814–4357

№12 (276) 2011 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець —
КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.

Видається з січня 1989 р.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
серія ДК № 3690 від 30.01.2010 р.



АМАРАНТ – "ЇЖА БОГІВ"

Я постійно передплачую журнал "Дім, сад, город" і знаходжу на його сторінках багато цікавої і корисної інформації. Хотіла б прочитати в журналі розповідь про амарант. Як його вирощують і для яких потреб використовують.

В.І. Варченко, м. Дніпропетровськ

Рослина – легенда, хліб майбутнього – всі ці епітети сказані в різний час, різними людьми про амарант. З-поміж них і великий вчений М.І. Вавілов, саме йому належать слова: "...цей злак у майбутньому нагодує все людство".

Амарант знали древні цивілізації інків та ацтеків, йому поклонялися, називали "даром небожителів", "їжею богів", це через нього йшли на вогнище за волею середньовічної інквізиції. З тих пір амарант майже зник на своїй древній батьківщині – у Центральній Америці й на інших континентах. Відродження його, як культури, розпочалося вже у 20 столітті завдяки вченим, які дослідили його хімічний склад та біологічну цінність.

Що це за рослина і яка з неї користь? Амарант – однорічник, висотою 3–4 м. Листя і стебло нагадують відомий бур'ян – щирицю. На вершечку стебла амарант утворює велику волоть з насінням. Цінність цієї рослини безумовна. Вона – рекордсмен щодо вмісту рослинного білку, якість якого перевершує добре відомі білкові рослини: горох, квасолю, сою та інші.

Японці зелень амаранту прирівнюють до м'яса кальмарів. Дослідники встановили, що в його складі незамінної амінокислоти – лізину у 2,5 раза більше, ніж у кукурудзі. З нього в Японії та США готують декілька сотень страв на різні смаки. Листя амаранту можна сушити на зиму, квасити, солити, маринувати. З нього готують соки і напої, які, до речі у США цінуються вище, ніж пепсі-кола. Із зерен амаранту виготовляють олію – найдорожчу з рослинних олій. Зерна амаранту, підсмажені на сковорідці, можуть повністю замінити горіхи та мак у кондитерських виробах.

Не можна обійти стороною і той факт, що амарант – дуже цінна кормова культура, яка дає вихід зеленої маси до 2000 центнерів з 1 га за 3 укоси, зерна – 50–70 ц/га. Всього 20% добавки зелені амаранту до корму худоби та птиці збільшує добовий приріст молодняка більш як у 2 рази. Причому, поїдають його і телята, і поросята, і кури, й гуси, качки, індики, кролі, нутрії, кози та вівці.

Неоціненна ще одна властивість амаранту – лікувальний і оздоровчий вплив на людський організм. Амарантовий чай допоможе при цукровому діабеті, ожирінні, неврозі, атеросклерозі, аденомі, нічному нетриманні сечі, позбавить запальних процесів сечостатевої системи як у чоловіків, так і в жінок. Чоловікам дасть чоловічу силу та підвищить статеву можливість.

Дослідження вчених останніх років довели, що амарант виводить радіонукліди з організму людини. Згодьтесь, що в наш час це один з основних чинників для збереження українців як нації. Народна медицина знає багато випадків повного лікування нирок, печінки, геморою за допомогою цієї чудо-рослини. А для бджолярів – ще одна можливість зміцнити бджолосім'ї. Суміш амарантового борошна з цукровим сиропом, згодована бджолам, сприяє ефективному розвитку сімей, бджоли не хворіють варроатозом.

Хоч про амарант писалося у багатьох виданнях, проте вирощування його на дачних і присадибних ділянках незначне. Я вважаю однією з причин те, що мало публікують рецепти страв з амаранту. Мною розроблено на аматорському рівні декілька десятків страв як із зелені амаранту, так і з його зерна. Деякі з них я запропоную в цьому матеріалі, але хотілося б запросити до актуальної розмови на сторінках газет і журналів фахівців з харчування. Пропаганда страв із амаранту – це не тільки збільшення дешевих і цінних для здоров'я страв у сімейному меню, а й велика підтримка населення в цей нелегкий, фінансово скрутний час.

Вирощування амаранту – не складна справа. Для засіву однієї сотки городу достатньо однієї чайної ложки насіння. Висівають його тоді, коли ґрунт прогріється до 10–12 градусів, у борозенки на глибину 0,5–1 см. Насіння амаранту дрібне, тому його доцільно змішувати з піском під час сівби. Загущені сходи слід прорідити (пересадити на інше місце). В рядку розмістити рослини через 30 см, а між рядками – 50–70 см. Амарант добре росте на всіх ґрунтах, але найбільший урожай

дає на окультурених. Полюбляє органічні добрива, які вносять під перекопування по 10 кг на 1 кв. м. Основні агротехнічні заходи – це полив в разі пересушування ґрунту, прополювання бур'янів у перший місяць розвитку, а потім амарант сам заглушить бур'яни.

За період вегетації роблять заготовки листків на зиму. Коли дозріє насіння, волоті зрізують секатором, в'яжуть у віники і підвішують під навісом до повного висушування. Сухі віники обмолочують, а зерно провіюють. Зерно амаранту для харчових потреб добре зберігати у скляних банках, накривши їх капроновими кришками. Обмолочені віники амаранту можна згодовувати худобі. Заготуйте також порошок з листків амаранту, він згодиться не тільки для страв, а й для лікування різних недуг.

Тож запрошую до експериментальної кухні, приготуйте, покуштуйте, внесіть зміни згідно вашого смаку.

Салат з молодих листочків амаранту

На одну порцію салату взяти 150 г молодих листочків амаранту, промити в холодній воді, дрібно покришити, додати зелень цибулі, петрушки, кропу. За смаком посолити і поперчити. Заправляють цей салат за бажанням салатною заправкою або майонезом. Зверху його оздоблюють кружечками вареного яйця.

Паштет з листків амаранту

Потрібну кількість листків амаранту відварити в підсоленій воді 10–15 хв. Воду зцідити. Листки охолодити і перемолоти на м'ясорубці. На олії підсмажити цибулю та моркву. В кінці смаження додати в цибулю пюре із амаранту. Продовжувати смажити ще 5–7 хв. Додати спеції: лавровий лист, перець горошком, сіль та цукор за смаком. Зняти з вогню, ще в гарячу масу влити збите яйце, швидко перемішати. Паштет подається до столу зі сметаною або гострим томатним соусом.

Юшка "Скіф"

Для 4 тарілок супу потрібно: 5 картоплин, 3 цибулини (1 – на пасеровку), листки амаранту – 300–400 г, 3 ложки олії, лавровий лист – 1 шт., перець чорний горошком – 5–6 шт., зелень кропу чи петрушки та сіль за смаком, 2 зварених яйця.

П'ять очищених бульб картоплі нарізати соломкою, покласти в гарячу воду (2 л) і довести до кипіння. Додати дві головки дрібно посіченої цибулі. Помиті листки амаранту порізати на лапшу й додати до супу. Через 20 хв. суп заправити пасерованою морквою. Суп подається до столу з сухариками. У кожну тарілку кладуть половинку звареного вкруту яйця. Готовий суп посипають зеленню петрушки або кропу.

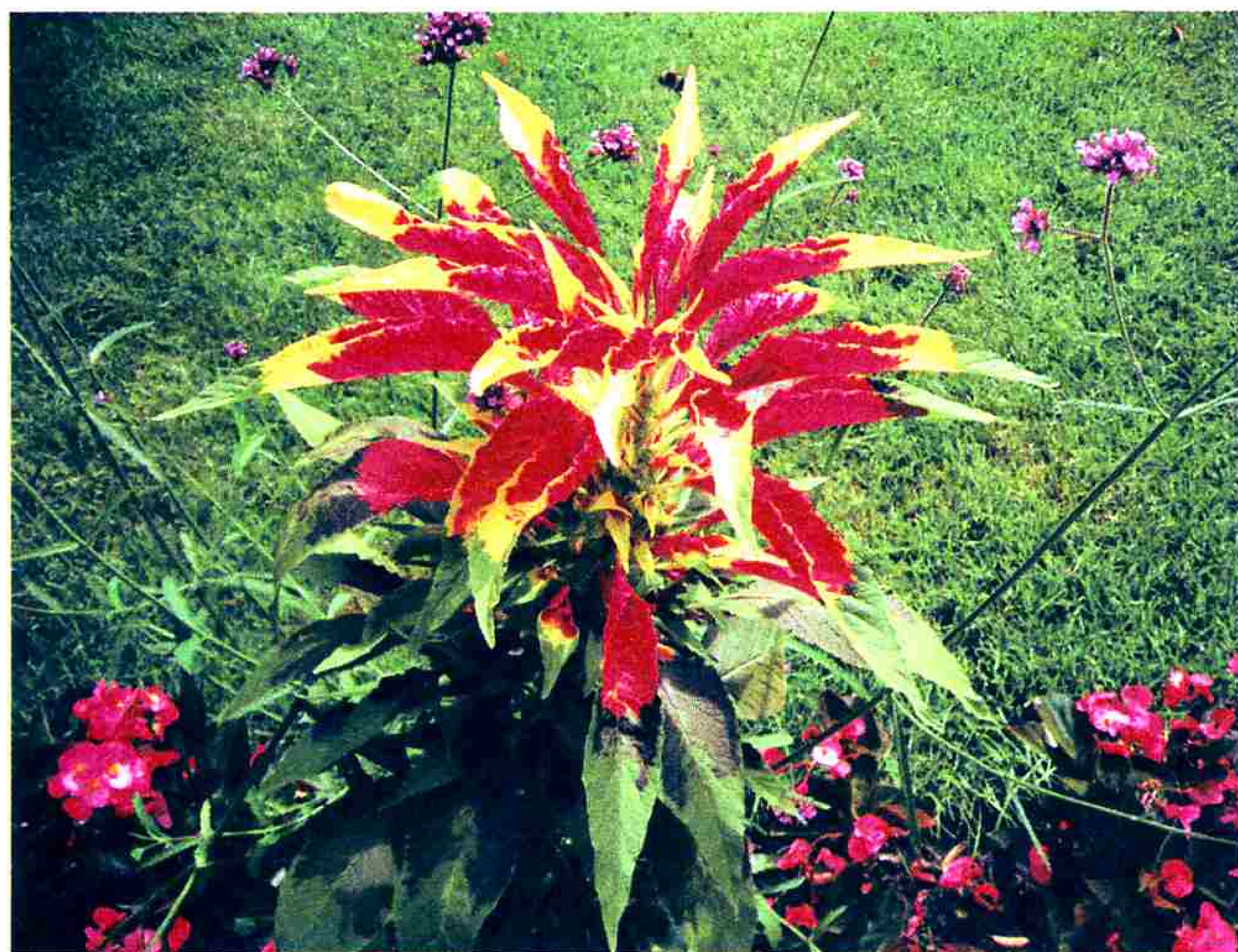
Приготування пасеровки: 1 середню морквину нарізати соломкою, дрібно покришити 1 цибулину; у сковороді розігріти 3 ложки рослинної олії й підсмажити в ній моркву з цибулею.

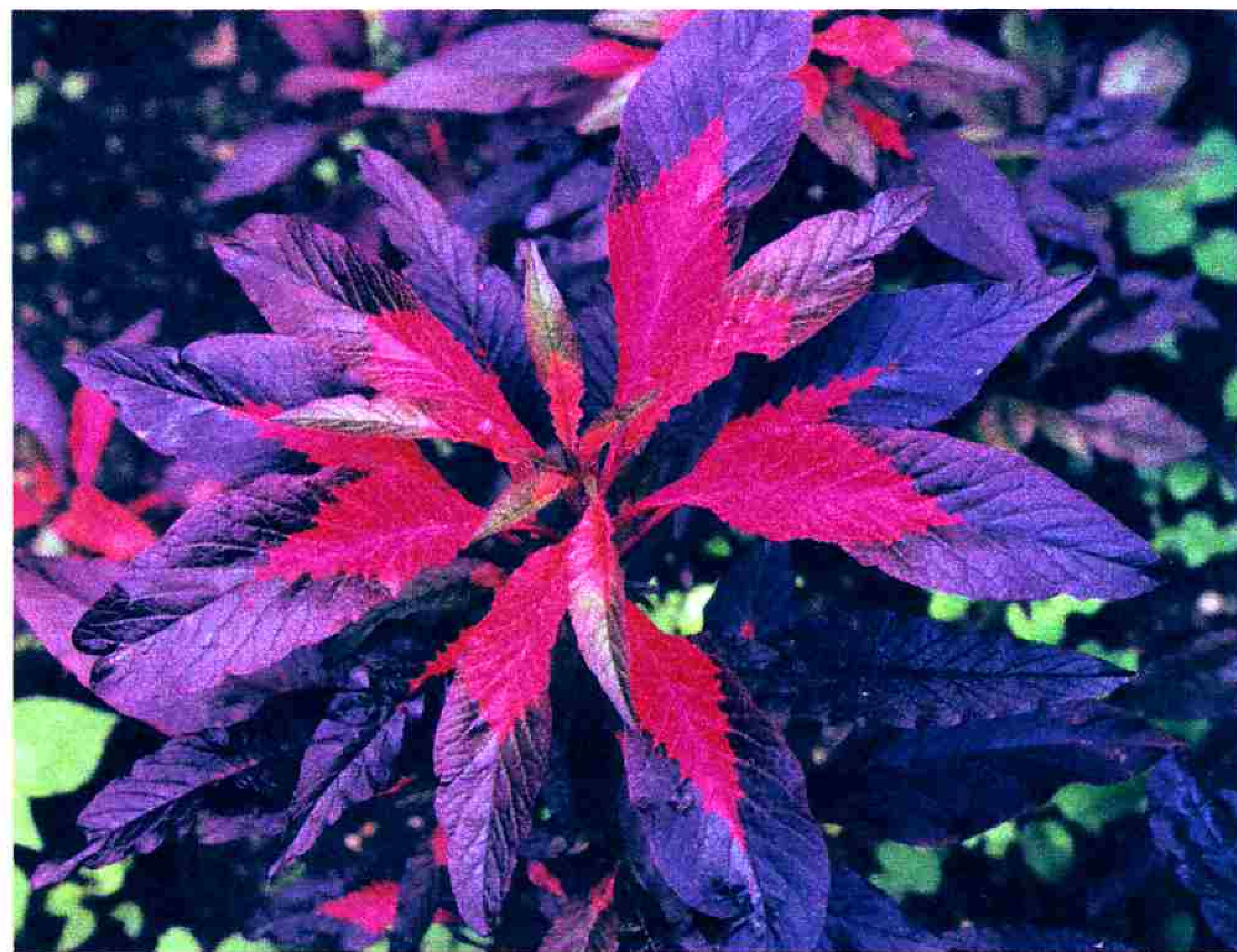
Суп молочний "Атлант"

Молоко закип'ятити і на кожний його літр додати 2,5 столових ложки зерен амаранту. Варити 25 хв. Підсолити за смаком. У кожну тарілку в гарячий суп кладуть невеликий шматочок вершкового масла. Для любителів солодкого варять солодкий суп. У тарілку солодкого супу за бажанням можна покласти 1–2 ложки будь-якого варення.

Ікра "рибна червона" із зерен амаранту

Одну склянку томатного соку змішати з однією склянкою олії, підсолити й довести до кипіння, всипати одну склянку білих зерен амаранту. Зварити густу розсипчасту кашу. Зняти з вогню до остигання. У цей час почистити півкілограма оселедців, відділити з них кістки та шкіру. 4 великі цибулини почистити, порізати на шматочки і пропустити разом з оселедцями через м'ясорубку. В холодну кашу з амаранту додати мелену цибулю і оселе-







дець. Масу рівномірно змішати. Це чудова закуска, годиться для бутербродів і як самостійна страва.

Пельмені з амаранту

Півтори склянки борошна насипати гіркою, влити одне яйце і одну склянку води. Замісити тісто, залишити його на відстоювання на 30 хв. Розкачати тісто, як на пельмені, порізати його на квадратики 5х5 см. На кожен квадратик покласти начинку. Зліпити пельмені і відварити їх у підсоленій воді. До столу подають за бажанням з гострим соусом або із сметаною чи вершковим маслом.

Приготування начинки: листки амаранту відварити та пропустити через м'ясорубку. Додати дрібно посіченої цибулі, кропу, меленого чорного перцю, солі за смаком. Начинку старанно змішати з сирим яйцем.

Закусочний омлетний "торт" із зеленню амаранту

На сковорідці підсмажити послідовно 4 омлети з 4 яєць кожний. Для цього яйця злегка збити виделкою, посолити, додати на кожну порцію омлету 1 чайну ложку дрібно посіченої зелені петрушки. Готові омлети скласти на деко або в жаровню, кожен омлет перешарувати начинкою із зелені амаранту. Верхній омлет не покривають начинкою, а посипають тертим сиром і поливають вершковим маслом або маргарином. Омлетний "торт" поставити в гарячу духовку на декілька хвилин, щоб підрум'янився.

Приготування начинки: зелень амаранту вимити, дрібно порізати і злегка підсмажити на олії разом із цибулею. Коли маса розм'якне, додати дрібно покришений салатний перець. Продовжувати смажити ще 10–15 хв. Зняти з вогню. В масу додати мелений чорний перець, сіль, дрібно покришений часник та 1–2 столові ложки свіжого томату. Цією начинкою перешарувати омлети. На кожний корж потрібно 100 г зелені.

Кавовий напій із зерен амаранту

Одну склянку зерен амаранту підсмажити на сухій сковорідці до світло-коричневого кольору. Після охолодження змолоти зерна на кавомолці. Порошок амарантових зерен заварюють на воді або на молоці, як натуральну каву. Це смачний і цілющий напій.

Тож експериментуйте, смачного Вам!

Олексій Кононов,
Херсонська обл.,
Голопристанський р-н,
с. Нова Збурівка

СПАРЖА ВАМ

Спаржу вирощують багато городників, проте здебільшого як рослину декоративну. Ажурні гілочки прикрасять будь-який букет квітів. Але спаржа – ще й смачний ранній овоч. Це відомо давно, проте належного поширення вона в нас не одержала, а даремно: адже пагони спаржі смачні, саме їх і їдять, поживні, цілющі, містять багато вітаміну С. Спаржа не потребує великих трудових затрат, виростити цей делікатесний овоч під силу кожному.

Як же вирощують спаржу? Звичайно її розмножують насінням, посіявши його навесні на грядку глибиною 2–3 см, у належно удобрений ґрунт. Після появи сходів грядку треба своєчасно звільняти від бур'янів. У посуху рослини слід обов'язково полити. До осені формується гарний кущик, але пересаджувати його на постійне місце не поспішайте.

Спаржа – рослина багаторічна, росте на одному місці 18–25 років, тому до вибору місця потрібно підійти дуже серйозно. Це має бути сонячна ділянка, з легким, пухким і дуже поживним ґрунтом. Щоб вода не застоювалися на грядках, їх треба робити трохи вище від рівня ділянки. Перезимовані рослини з добре розвинутою кореневою системою висаджують на підготовлену ділянку в лунки або борозни з міжряддями 60 см, у рядку через 35–40 см. Рослини треба посадити так, щоб до поверхні ґрунту залишалося ще 20 см. Пізніше, з огляду на ріст і розвиток рослин, у це заглиблення підсипають ґрунт.

Догляд за рослинами зводиться до своєчасного міжрядного обробітку й поливу. До осені лунки або борозни потрібно підсипати наполовину. На наступний рік продовжуємо догляд за рослинами. Восени зрізуємо надземну частину рослин, залишаючи пеньки 3–5 см, і повністю засипаємо лунки або борозни. Рано навесні підживлюємо азотом, фосфором і калієм по 30–40 г на квадратний метр. Тепер можна чекати врожаю у вигляді товстих соковитих пагонів.

З-поміж аматорів поширений скоростиглий сорт спаржі Аржантельська. Верхівки стебел у цього сорту забарвлені у рожево-бузковий колір. У їжу вживають два види пагонів: білі етильовані та зелені. Щоб одержати білі пагони, на грядку спаржі з осені насипають шар землі 18–20 см.

В таких умовах пагони ростуть без доступу світла. Тільки-но їхні верхівки почнуть піднімати землю, її обережно відгрібають рукою й пагони виламують біля основи. Лунку засипають і вирівнюють, так легше помітити появу нових пагонів.

За сонячної погоди спаржу збирають вранці й увечері, оскільки на сонці соковиті стебла в'януть, втрачають смак. За температури повітря до 15° спаржу збирають один раз на 3–4 дні, а в спеку – через 1–2 дні. Щоб не ослаблювати молоді рослини, перші врожаї знімають протягом



СПОДОБАЄТЬСЯ

трьох тижнів. З віком рослин збір урожаю подовжується до 1,5 місяця. Зберігається зібраний врожай у холодильнику. Стебла перед цим зв'язують у пучки й ставлять у воду на 8–10 годин (не більше).

Вибілена спаржа за смаком та поживними властивостями дорівнює зеленій, але поступається їй за вітаміном С. Урожай зеленої спаржі зрізують ножем, коли молоді пагони досягнуть довжини 15–20 см над рівнем ґрунту. Пагони збирають щодня, тому що довші стають твердими і втрачають свої смакові якості.

По закінченні збирання врожаю спаржу підживлюють. Продуктивність її перебуває у прямій залежності від підживлення. У перші п'ять років достатньо вносити на 1 $м^2$ по 20–30 грамів сечовини, суперфосфату та калійної солі. В наступні роки, у період найбільшого збору врожаю, вносять по 30–40 грамів цих добрив. А коли врожай спаржі почне зменшуватися, вносять знову по 20–30 грамів добрив на 1 квадратний метр. Восени бажано присипати посадки перегноєм – по одному відру на квадратний метр, що дає дуже гарний ефект.

Ну, а що ж робити із зібраним урожаєм? На жаль, у жодній нашій повареній книзі рецептів готування спаржі немає. А між тим з неї готують вишукані страви. То, може, й вам спробувати?

Стебла спаржі перед приготуванням треба почистити від шкірочки гострим ножем, починаючи на 3 см нижче головки, намагаючись не ушкодити верхню частину стебла, бо вона найсмачніша.

Спаржа відварна: На 1 кг спаржі: 100 г майонезу або 100 г масла, 50 г сухарів.Відібрати однакової товщини й довжини стебла, підготувати їх, тобто почистити й промити, зв'язати по 8–10 штук у пучки, краї підрівняти. У вертикальному положенні, головками нагору, скласти в каструлю, залити підсоленою водою до головок. Варити хвилин 15–20, тільки-но верхній кінчик пагона стане м'яким. Переварені паростки стають водянистими, втрачають смак і аромат. Щоб паростки стекли, для цього їх треба помістити в друшляк. Пучки розв'язати, викласти на блюдо, полити рясно майонезом або маслом, зверху посипати меленими сухарями.

Спаржа зелена: На 1 кг спаржі: 100 г ріпчастої або зеленої цибулі, 5–6 яєць, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г петрушки.Стебла підготувати й нарізати на шматочки по 2 см, зварити в підсоленій воді, відкинути на друшляк і дати стекти воді. Викласти в глибокий посуд, додати смаженої цибулі, петрушки, залити збитими яйцями, перемішати й запекти.

Спаржа тушкована: На 1 кг спаржі: 50 г масла, 2 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки молока, 1 жовток, 300 г води, сіль до смаку.Підготовлену спаржу ріжуть на шматочки й тушкують у казані в невеликій кількості води до повної готовності. Окремо треба приготувати соус: присмажити борошно до світло-коричневого кольору, додати води, масла, молока, 1 яєчний жовток. Цим соусом залити спаржу, посипати зеленню петрушки. До спаржі підійде картопля – смажена або пюре.

А ще спаржа смачна сирою просто з грядки. Стеблинку можна з'їсти просто так або, дрібно порубавши, додавати в усі салати. Цим ви додасте страві оригінальності та вишуканості. Може, хтось навчився заготовляти спаржу про запас — поділіться досвідом. Відповім усім, кого зацікавить ця рослина.

М.Г. Щербина,

68100, а/я 27, м. Татарбунари, Одеська обл., тел. (04844) 3-11-48



Мангольд – листковий буряк

Мова йде про мангольд, або буряк листковий – дворічну шпинатно-салатну рослину. Він був відомий ще стародавнім грекам і римлянам. Населення багатьох країн Західної Європи, Японії, Індії, Америки використовує листки цієї рослини для приготування вітамінних салатів, соління, маринування, з них варять смачні борщі й супи. Черешки відварюють у підсоленій воді та обсмажують, як цвітну капусту.

На зиму можна приготувати оригінальну закуску: порізати черешки на шматочки, скласти в банку, залити маринадом, прокип'ятити й закрити металевою кришкою.

Ця рослина, на думку фахівців, дає навесні ранню, багату вітамінами овочеву продукцію. Містить у собі каротин, аскорбінову кислоту, вітаміни B_1, B_2, D, PP та інші. Листки багаті солями калію, фосфору, заліза, кальцію.

Мангольд буває двох видів: листковий і черешковий. У рік висіву виростає розетка листків і невеликий коренеплід. Для одержання насіння цей коренеплід потрібно на зиму викопати й зберігати, як звичайний буряк. А навесні – посадити якнайдалі від буряка, щоб уникнути перезапилення.

Якщо висадити коренеплоди в ящик або іншу ємкість, поставити на вікні, то й узимку можна ласувати салатом.

Сіють мангольд у середині квітня. Після появи сходів рослини проріджують, залишають їх через 25–30 см, ширина міжрядь – 45–50 см. У суху погоду рослини поливають.

На жаль, у городників мангольд – ще мало поширена культура. Не так давно й ми не мали гадки про його існування. Нашу увагу привернула гарна картинка на пакетику з насінням, воно було привезене з Німеччини. Посіяли й обробили, як радили на пакетику. І виросла диво-рослина: розкішні розетки, гофровані листки салатного кольору, довжиною 60–80 см, білі черешки шириною 5–6 см. Вони не мали запаху буряка й не були гіркими. Спочатку ми робили салат тільки з листя з додаванням кропу та петрушки. Пізніше почали додавати огірки й помідори. І завжди страва виходила смачною. Тепер уже маємо власне насіння і розлучатися з мангольдом не збираємося.

Якщо у читачів виникнуть запитання з приводу придбання насіння або агротехніки вирощування мангольда, відповідь надішлемо у вашому конверті.

М.Г. Щербина,

м. Татарбунари Одеської області

ПРЯНІ ТРАВИ
В ГОРОДІ Й НА СТОЛІ

Традиційно на наших дачних ділянках з-поміж величезної колекції пряних трав вирощують переважно кріп і петрушку. Дехто висаджує інші види пряних трав, але далеко не всі знають, як користуватися ароматичними рослинами, які ростуть у природі.

Дуже багато популярних прянощів привозять до нас із закордону. У супермаркетах продають пряно-смакові трави в асортименті, але їх можна виростити й у себе на городі. Для цього зовсім не потрібні тропіки або субтропіки. У статті я перелічу трави, які ростуть у мене на дачній ділянці в Київській області, але особливу увагу приділю коріандру. І не тільки тому, що ця невибаглива рослина дуже корисна, але ще й тому, що ставлення до неї вкрай суперечливе. Для декого це улюблена зелень, інші недолюблюють її через специфічний запах та смак. Вирощуючи і вживаючи коріандр, я переконалася, що ми не вміємо вдало його використовувати. Дійсно, специфічний запах є, але він перетворюється на зовсім інший аромат і смак за правильного приготування.



Я вирощую на своїй присадибній ділянці петрушку, кріп, гірчицю, хрін, гіссоп, коріандр, любисток, кмин, чабер, м'яту, мелісу, аніс, шавлію, фенхель, естрагон (тархун), майоран, селеру. Використовую і трави, які дає нам природа: різні види полину, деревій, лепеху, зубрівку, дягель, оман, ялівець, барбарис, щавель, кульбабу, яглицю, пирій, подорожник, змієголовник, бугилу, пижмо, материнку, звіробій, котячу м'яту, самосил, дудник.

Кожна з цих трав заслуговує на увагу, лише зауважу, що для невеликої родини необхідна зовсім невелика кількість їх. Заготовлені ефіроолійні рослини зберігаються не більше року. Вирощуючи й заготовляючи ці рослини, згодом ви оціните й вирішите, які обсяги і які види вам потрібні.

Вирощую коріандр (кинзу) уже багато років. Цікаво, що кинзою називають зелену частину рослини, зовні дуже схожу з петрушкою, але ви відразу відрізните їх за специфічним запахом. Коріандром називають насіння рослини, широко використовуване й популярне в кулінарії.

Насіння висіваю безпосередньо у ґрунт наприкінці квітня. Ця рослина полюбляє легкі, родючі ґрунти, напівзатінок, прополювання, рясний полив у період наростання зеленої маси, розпушування ґрунту. За такого строку сівби одержимо плоди (насіння) наприкінці серпня. Ґрунт удобрюю перед висівом насіння. На 1 м² вношу 1 кг перегною, 2 кг компосту. У період росту підживлення не проводжу. Для одержання зелені висіваю насіння два–три рази за сезон.

Коріандр корисний при пухлинах, набряках, високому рівні холестерину, діареї, виразках у роті, менструальних розладах, кон'юнктивіті, захворюваннях шкіри, високому рівні цукру в крові. Він сприяє гарному травленню й підтримує здоров'я очей, має протипухлинні властивості. Це також антигістамінний та заспокійливий засіб. Цю рослину вважають природним афродизіаком. У деяких препаратах його використовують у поєднанні з іншими травами для посилення лібідо. З огляду на те, що коріандр відноситься до лікарських рослин, треба пам'ятати й про дозування: за один раз доцільно з'їдати не більше 35 г листків або не більше 4 г насіння.

Коріандр має стільки цілющих якостей, що про нього можна написати книгу. Рослина містить одинадцять видів ефірних олій, сім видів кислот (зокрема аскорбінову, рутин), пектин, мінерали та мікроелементи (фосфор, залізо, калій, кальцій, магній, натрій) і вітаміни (B_1, B_2, A, PP і C). Ці речовини гальмують розвиток вікових змін зорового апарату, а також знімають напругу з очей.

Коріандр використовують у народній медицині для поліпшення сну, апетиту, зниження кров'яного тиску. Відвари й настої з нього зміцнюють судини, виводять із організму зайві солі, поліпшують травлення, застосовуються для лікування гастритів, виразки шлунка й дванадцятипалої кишки, істерії, для профілактики онкологічних захворювань.

Ця рослина поліпшує роботу серцево-судинної системи й усього травного тракту. Жування зерен коріандру зменшує запах алкоголю та сповільнює процес сп'яніння. З ним будь-яка їжа засвоюється легше, перетравлюється швидше, не залишається відчуття важ-

кості у шлунку. На Кавказі – це одна з улюблених трав, причому тут віддають перевагу саме зеленій частині рослини. Недарма саме цей регіон славиться своїми довгожителями. Коріандр – складова частина грузинських соусів: сацибелі, ткемалі, кизилового й ін. Ось деякі рецепти:



Спиртова настоянка коріандру

Застосовується при нервових розладах. Настояти на горілці насіння коріандру у співвідношенні 10:1 протягом двох тижнів. Приймати по 1 чайній ложці 3 рази на день протягом 5 днів.

Вино з коріандром

Приймають при депресії, пригніченому стані психіки. 100 г плодів коріандру залити 1 л червоного вина, настояти один тиждень, процідити й приймати по одній чарочці (50 мл) 2 рази на день.

Зелена аджика

1 кг зелені кинзи зібрати, помити, порізати й подрібнити у блендері. Додати пекучий червоний перець, сіль до смаку, 4–5 ложок маслинової олії й сік одного лимона. Аджика готова до вживання. Розкласти її у невеликі баночки (підійдуть від дитячого харчування). Зберігати в холодильнику не більше місяця.

Г.М. Любинецька,
м. Київ

Величнa родіола

У вісімдесяті роки, коли я поставив за мету зібрати по СРСР якнайбільше рідкісних рослин, у моєму списку була й родіола рожева (золотий корінь).



Вивчивши ареал її поширення, я вибрав Алтай і послав туди двох синів. Діставшись від Барнаула у високогірне село, вони познайомилися з місцевими мисливцями. На другий день верхи на конях добралися до однієї з рік, по берегах якої росла родіола. Високогірні ріки добре просочували мул та дрібнозем берегів. Родіола росла суцільним покривом, більшість її вузлуватих товстих коренів із золотавим відтінком випирали на поверхню.

Ця досить морозостійка рослина дуже поширена: від Далекого Сходу, Саян, Забайкалля, Алтаю доходить аж до крайньої півночі в Європі. Родіола має багато видів. Алтайський ендем – родіола морозна, аркто-високогірна – родіола чотиричленна, Забайкальська – перисторозсічена. Багато цих рослин можна побачити на північних схилах хребтів. В умовах з рясним проточним зволоженням, за наявності дрібнозему й мулу вона дає до трьох тонн коренів із гектара. Один корінь у сухому вигляді може сягати до 1 кг. А от у різнотрав'ї, в чагарниках родіола трапляється рідше.

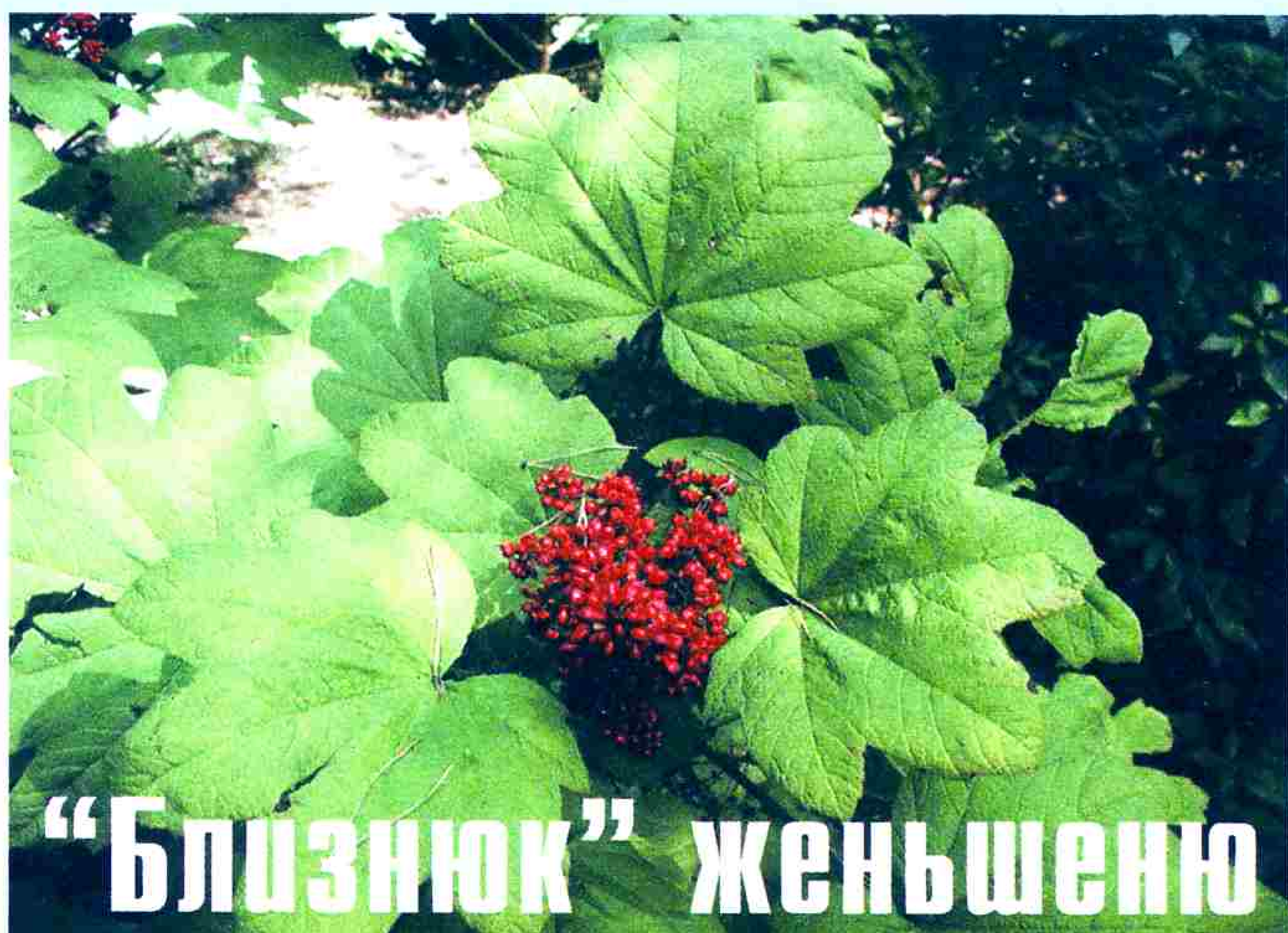
Родіола рожева – багаторічна рослина з товстим коренем. Кореневище покрите трикутними, перетинчастими листками. Кілька стебел прямостоячі, не гіллясті, висотою до 3 5 см, листки сидячі, довгасто-яйцеподібні, загострені. Суцвіття багатоквіткове, щиткоподібне. Квітки дводомні, чашолистки жовто-зелені, пелюстки жовті. Цвіте до середини літа, насіння достигає протягом місяця.

У коренях та кореневищі є фенольні глікозиди – родіолозид і салідрозид, лактони, ефірна олія, кислоти – лимонна, бурштинова, щавлева й ін. Для лікувальних потреб використовують корінь і кореневища, які збирають після збирання насіння. Корінь і кореневища ріжуть на тонкі пластини й сушать у сушарках за невисокої температури. Екстракт із родіоли рожевої (по 10 краплеь 2–3 рази на день перед їдою) застосовують при стомлюваності, астенії, нервовому виснаженні, вегетосудинній дистонії.

Щоб приготувати настоянку, потрібно 50 г подрібнених сухих коренів настояти у 400 г горілки протягом тижня в темному місці. Приймати по 15 крапель тричі на день перед їдою. Є й такий рецепт: 10 г подрібнених коренів залити 250 г окропу, настояти 6 год. Приймати по третині склянки 2–3 рази на день.

Розмножують родіолу насінням і відрізками кореневища. Вона не витримує яскравого сонця, любить притінені, прохолодні місця, часті поливи, але у ґрунті не повинна застоюватися вода. Родіола напрочуд гарна!

М. В. Коноплянов,
м. Сочі



"Близнюк" женьшеню

Зрослиною під назвою заманиха мені довелося зустрітися наприкінці вісімдесятих. Передчуваючи розпад СРСР, я та мої сини збирали рідкісні рослини від Криму (Нікітський ботанічний сад), Київський ботанічний сад і аж до Владивостоку. Велику розмаїтість рослин дав Інститут ім. Лисавенка з Барнаула. З Далекосхідного інституту мені дісталися рослини ряду женьшеневих – женьшень, елеутерокок, заманиха, лимонник і різноманітні сорти актинідій.

Ви бачили коли-небудь корінь женьшеню масою 150 грамів? Цей корінь допоміг мені особисто, моїй мамі, що прожила більше 90 років, і моєму шефові. Всі ці рослини вдавалися мені легко, за винятком заманихи. Мій друг, кандидат наук Горовой, попередив, що ця рослина росте тільки в одному районі Примор'я. Імовірно, в цих краях позначається падіння Тунгуського метеориту. Ґрунт у місці виростання заманихи особливий. Одержавши три саджанці, я створив їм райські умови. Але, на жаль, рослини повільно гинули. В радянські часи у будь-якій аптеці ви могли знайти настоянку заманихи. Але в роки перебудови вона зникла, тому що майже всю сировину вивозять у Китай. У її кореневищах близько 7% сапонінів – ехіноксозидів, які стимулюють центральну нервову систему при астенічному й депресивному станах, при гіпотонії та гіпертонії. Це напрочуд корисна культура для людини!

Заманиха – невисокий чагарник зі стеблами, що вилягають, вони перетворюються в кореневища. Надземні стебла висотою до 1,5 м, річний приріст – не більше 15 см. Кора ясно-коричнева, глянсова, стебло усаджене тонкими шипами. Листки п'ятилопатеві з подвійнозубчастими по краю листками. Пластинка листка зморшкувата, покрита колючими шипами. Суцвіття поникле, висотою до 15 см. Воно представляє собою складну кисть. Квітки обаполі, запилюються комахами, зав'язь двогніздa. Плід – кістянка з двома плоскими кісточками. Зовнішня оболонка плода яскраво-червона. Плід соковитий. Цвіте в середині літа, плоди дозрівають приблизно через місяць.

Заманиха поширена в Лазовському, Шкотовському, Партизанському районах Приморського краю. Росте на крутих північних схилах високогір'я. Полюбляє ґрунти, багаті перегноєм. Ця культура потребує особливої уваги, але віддача в десятки разів перевершує затрати праці. За один місяць прийому настоянки із заманихи ви станете реально здоровими.

М. В. Коноплянов,
354393, Сочі – А,
Молдовка, Іванівська, 72,
_т. 147-80-29_

Фенхель не

Фенхель звичайний – багаторічна або дворічна рослина з родини селерових. У північних регіонах України її вирощують як однорічник.

Рослини фенхеля звичайного зовні нагадують кріп, утворюють досить потужну розетку, що складається із черешкових світло-зелених або жовтуватих соковитих листків. Висота насінника цієї рослини залежно від сорту може сягати двох метрів. Стебло потужне, голе, покрите синювато-сизим нальотом, сильно розгалужене (в умовах загущеного вирощування гілкується слабко), схильне до полягання, викривлення.

Цвіте фенхель звичайний у липні–серпні; суцвіття – парасолька, квітки жовті. Плоди – двонасінники довжиною 5–10 мм, шириною 2–3 мм, сірувато-зеленого забарвлення, солодкувато-пряного смаку, із сильним приємним ароматом анісу (про нього дехто говорить: "запах аптеки", а саму рослину ще називають "аптечним кропом").

Нині популярними в українських городників стають сорти фенхеля овочевого (або італійського) типу. Відмінною рисою таких сортів є здатність утворювати плоскі "качанчики" з численних соковитих черешків висотою 10–15 см, шириною 5–10 см і масою до 100 г. Розмір, маса та якісні показники продукції залежать як від сортових особливостей, так і від дотримання агротехнічних заходів.

Рослина віддає перевагу добре освітленим ділянкам. Насіння висівають у належно підготовлений ґрунт із першою нагодою виходу в поле (на Чернігівщині це друга декада квітня) на глибину 1–2 см із наступним ущільненням поверхні ґрунту. Сходи з'являються через 2–3 тижні, ушкоджень пізніми й поворотними заморозками не спостерігається. Рослини пізніших строків сівби стійкі до стеблування, що особливо цінне для овочевих форм та для створення конвеєра надходження зелені, коли сівбу проводять з інтервалом 15–20 днів. Однак погодні умови квітня–травня останніх років були посушливими, що може негативно позначатися на розвитку рослин у початковий період росту саме за більш пізніх строків сівби.

Ширина міжрядь при посіві на товарні потреби – 45 см, на насінні – 70 см. У першому випадку рослини проріджують на відстані 8–10 см, у другому – на 15–20 см. Догляд за посівами полягає в розпушуванні міжрядь до змикання рядків, боротьбі з бур'янами. В міру необхідності проводять поливи, підживлення. Значної шкоди фенхелю може завдати попелиця: на насіннєвих ділянках проводять обприскування дозволеними для використання в Україні хімічними препаратами, а на товарних посівах така обробка не дозволяється.

На сьогодні у продажу є насіння сортів фенхеля різного еколого-географічного походження, багато з них не адаптовані до умов України. Вони мають тривалий вегетаційний період і, наприклад, у північних областях можуть не визрівати взагалі або формувати неповноцінне насіння. За необхідності одержати насіння таких сортів, застосовують різні

зайвий на овочевих грядках



прийоми: вирощування розсадним способом (краще у торфо-перегнійних стаканчиках або кубиках розміром 5x5 або 7x7 см), переведення рослини у дворічну культуру шляхом зберігання маткових кореневищ у ґрунті з укриттям тирсою або запіскованими у сховищах. Можна розмножувати фенхель поділом куща.

Насінники фенхеля збирають роздільно. На присадибних ділянках доцільно збирати два–три рази парасольки в міру дозрівання в них насіння, після чого перед настанням заморозків рослини зрізують повністю, дозарюють у снопах або валках (бажано звезти під навіси, у добре провітрювані приміщення) й обмолочують. На всіх етапах збирання, сушіння, очищення не допускають самозігрівання купи й насіння. Для висіву використовують насіння, зібране у перші строки.

У фенхеля звичайного в їжу використовують практично всю рослину. Він – "паличка-виручалочка" для торгівців зеленню: коли в липні–серпні кріп "горить", а попит у цей період величезний, зелень фенхеля дуже соковита й ніжна. Цим користуються заповзятливі городники, підмінюючи нею кріп, більш традиційний для нашого споживача.

У фенхеля овочевого особливо цінуються "качанчики". На насіннєвому ринку відчувається дефіцит насіння цього типу, сортимент убогий і, як результат, багато підмін сортів овочевого типу звичайними листковими. Репродукційне насіння, вирощене місцевими виробниками, теж часто низької якості, а неоднорідне потомство – наслідок недотримання просторової ізоляції й інших заходів, необхідних при веденні первинного насінництва. До того ж, фенхель схильний до "здичавіння", особливо в Криму й південних регіонах країни.

Зелень фенхеля має приємний, злегка солодкуватий, освіжаючий смак. Рослина містить 4–6% ефірної олії, головною складовою частиною якої є анетол (50–60%). Є також рослинні жири, білки, цукри; солі калію, кальцію, заліза, фосфору, натрію; вітаміни – С, B_1, B_2, B_3, B_6, Д, Е, каротин.



Зелень, "качанчики" і насіння фенхеля використовують у салатах, соусах, як гарнір до овочевих, рибних і м'ясних страв. Вживають його в сирому вигляді як десерт, для прикрашання страв, бутербродів. Соковиті листки й парасольки солять, консервують, сушать. Насіння використовують як пряну приправу самостійно й у сумішах, у хлібопечінні, в лікеро-горілчаному й кондитерському виробництві.

Використовуючи плоди при квашенні капусти, їх поміщають у марлеві мішечки, щоб уникнути погіршення зовнішнього вигляду готової продукції. "Качанчики" використовують подібно до цвітної капусти, їх також можна маринувати. Стебла й парасольки додають під час засолювання овочів.

У медицині застосовують насіння та ефірну олію при захворюваннях печінки й нирок, застуді, шлункових та кишкових спазмах і болях.

З олії фенхеля виготовляють кропову воду: 1 частина олії на 1000 частин води; її готують із плодів. У народній медицині плоди застосовують зовнішньо у вигляді полоскань, примочок, присипок, мазевих пов'язок як антисептичний і антипаразитарний засіб при очних хворобах, гнійничкових ураженнях шкіри, педикульозі, екземі.

Фенхель використовують у косметиці й парфумерній промисловості. Наприклад, виділену з олії речовину обенин із запахом троянди застосовують при виготовленні складних парфумів із квітковим ароматом. Після екстракції ефірної олії одержують 12–18% олії, придатної для технічних потреб. Її також можна використати як замінник масла какао. Відходи (макуха) придатні для годівлі тварин.

О.В. Позняк,
ОС "Маяк" ІОБ НААН України,
Чернігівська обл.
Фото автора.

Люцерна дає цінний корм і збагачує ґрунт

Хотіла б прочитати у журналі поради фахівців щодо люцерни та конюшини. Що ці культури дають ґрунту, чим збагачують його? Чи не погіршують вони структуру ґрунту? Гадаю, у зимовий час такий "лікбез" стане у пригоді багатьом читачам.

Л.М. Скоробогатько, Київська обл., с. Шевченкове

Кормова цінність цієї бобової трави дуже висока: в 1 кг люцернового сіна міститься 0,48 кормових одиниць та 103 г перетравного протеїну За поживністю 2 кг такого сіна можна прирівняти до 1 кг вівса. Вміст протеїну у зеленій масі люцерни при скошуванні у фазі стеблування становить 21–22%, бутонізації – 18–19%, цвітіння – 15–17%; клітковини – відповідно 25, 34 та 39% на суху речовину.

Використовують люцерну на сіно, зелений корм та для випасання худоби. Люцернове сіно й зелена маса – цінний поживний корм, особливо для свиней, молодняка великої рогатої худоби та дійних корів. При згодовуванні тваринам із чотирикамерним шлунком треба мати на увазі, що люцерну, як і інші високобілкові корми, необхідно згодовувати у сумішці зі злаковими травами чи збалансовувати раціон іншим вуглеводистим високоенергетичним кормом.

Слід враховувати й те, що за певних умов люцерна може спричиняти у корів тимпанію (здуття). Запобігти цьому можна, висіваючи люцерну в сумішках із багаторічними злаковими травами при співвідношенні 1:1 в урожаї.

З люцерни можна готувати спеціальні продукти, зокрема, концентрат соку, збагачений протеїном та провітаміном А. Він придатний не тільки для використання на корм тваринам, але й для харчових потреб. Для цього з подрібненої вегетативної маси отримують сік із вмістом сухої речовини 5–10%, що містить розчинні білки, цукри, мінеральні речовини та вітаміни. Для одержання білків і вітамінів сік коагулюють. Отриманий концентрат містить 50–65% білка, тобто не менше, ніж у м'ясі чи сирі. Мінеральних речовин у ньому міститься більше, ніж у молоці. Високий вміст каротину (до 1500 мг в 1 кг сухого концентрату) робить цей продукт цінною добавкою в раціони тварин та птиці.

Люцерна – посухо- та зимостійка кормова культура. Добре розвинуті рослини навіть без снігового покриву витримують морози до 30°С. Вона швидко відростає навесні та після скошування і тому може забезпечувати худобу зеленим кормом протягом тривалого періоду.

Ця рослина посухостійкіша та зимостійкіша, ніж конюшина й еспарцет, тому особливо придатна для вирощування в Степу та у південній частині Лісостепу. Проте її можна вирощувати і в північному Лісостепу та інших регіонах України. Порівняно з іншими багаторічними бобовими травами вона має найрозвинутішу кореневу систему. Головний корінь стрижневий і сягає 2–3 м, а у старовікових рослин – 4–5 м і більше, тому вона може діставати вологу з глибоких шарів ґрунту, чим і пояснюється її посухостійкість. Але не витримує високого рівня (менше трьох метрів) ґрунтових вод.

Оптимальний рівень pH для люцерни становить 6,5–7,5 тоді як, наприклад, для конюшини лучної та повзучої він знаходиться у межах 5,5–7,0; найширший діапазон кислотності витримує лядвенець рогатий (pH 4–7,5).

Люцерна має здатність давати від кореневої шийки багато нових паростків, завдяки яким швидко відростає. Цю здатність можна стимулювати технологічними заходами. За доброго догляду за вегетаційний період вона дає 2–3 укоси, а на низинних ділянках та за зрошенні – 4–5. Зелена маса люцерни і сумішок із її участю розподіляється за укосами так: перший – 40%, другий – 25, третій –20, четвертий – 10–15%. Якісний корм з люцерни одержують при скошуванні у фазі бутонізації. У першому укосі вона настає через 45–50 днів, у другому –25–30, у третьому – 30–40 і в четвертому – через 50–50 днів від початку відростання. Якість корму не знижується за тривалості укосу не більше 8–10 днів. Продуктивна довговічність люцерни забезпечується за рахунок чергування режимів скошування у роки використання: у перший рік – триукісне з проведенням першого укосу у фазі цвітіння, другого і третього – у фазі бутонізації; в наступні два роки травостій скошують у фазі стеблування-бутонізації.

На відростання витрачається значна кількість пластичних речовин і восени поповнити їхні запаси рослини не встигають, а тому в зиму вони входять ослабленими, що й призводить до часткового чи повного випадання. Щоб люцерна накопичила у кореневій системі поживні речовини і добре перезимувала, травостій передостанній раз скошують за місяць до настання стійкого похолодання і припинення вегетування рослин. Крім того, травостій після укосу бажано підживити фосфорними та калійними добривами (по 45 кг/га діючої речовини) і обов'язково внести кальцієвмісні мінерали (0.5 т/га): вапно, крейду тощо. Останній раз можна скошувати травостій після стійкого переходу середньодобової температури через 5°С.

Інтенсивність відростання та продуктивність травостою залежить і від того, на якій висоті його скошують. За першого укосу необхідно залишати стерню не менше 5 см, а за другого – не менше 10 см.

Тривалість продуктивного довголіття значною мірою залежить від технологічних заходів, зокрема вибору покривної культури тощо. На Поліссі, у західному Лісостепу та у більш зволожених районах правобережного Лісостепу її можна висівати під покрив ранніх ярих зернових культур. При цьому норму висіву покривної культури необхідно зменшити на 20–25%. Важливою є висота скошування покривної культури: вона має бути не нижче 18, а то й більше 20 см. Також слід якомога скоріше її скосити та звільнити площу від соломи. Висока стерня може послабити негативний вплив різкої зміни умов зовнішнього середовища на рослини люцерни. Така стерня нівелює негативну дію різкої зміни освітлення й вологості, а взимку сприяє нагромадженню снігу. Випасання худоби по травостоях у рік сівби не бажане. Наступного року стерню необхідно згребти і спалити для знищення шкідників та збудників хвороб.

У інших районах Лісостепу та в північному Степу люцерну можна підсівати під покрив проса, кукурудзи на зелений корм.

За весняних строків сівби люцерну необхідно вирощувати підпокривно, а за літніх строків (до 10 серпня) дуже добрі результати забезпечує безпокривна сівба люцерни. Особливо ефективні літні посіви в посушливих умовах Степу та південного Лісостепу. Для нормального розвитку рослин і закладання зимуючих бруньок на кореневих шийках необхідний період, протягом якого рослини повинні до кінця вегетації розкущитися і нагромадити достатній запас поживних речовин. Тому важливим є строк сівби. Кращі строки літньої сівби люцерни: у Лісостепу – середина червня–кінець липня; у Степу – липень – перша декада серпня, у Криму – не пізніше другої половини серпня.

Сіють за наявності вологи в орному шарі. Якщо ж її немає або після невеликого дощу зволожився лише верхній приповерхневий шар, сіяти люцерну не можна. У цьому разі насіння може прорости, але молоді рослини загинуть, досягнувши сухого шару ґрунту. А за високих літніх температур висохне і верхній шар. Краще сіяти після дощу.

Маса 1000 насінин люцерни 2–2,5 г, тобто в 1 г 400–500 насінин. Норма висіву за суцільної сівби на Поліссі та в достатньо зволожених районах Лісостепу становить 16–18 кг/га, у Степу і в посушливих районах Лісостепу – 14–16 кг. Глибина загортання – 2–3 см. Посів відразу ж боронують легкими боронами і прикотковують кільчастими котками. Якщо ж після дощу на посівах утворилася кірка, її необхідно знищити ротаційними мотиками.



Ефективним заходом догляду за травостоями люцерни є ранньовесняне боронування. Після укосів воно доцільне у разі зволоженості верхнього шару ґрунту. На дво-трирічних травостоях в умовах достатнього зволоження добрі результати забезпечує дискування на глибину 3–4 см рано навесні до розпускання бруньок відростання кореневої шийки. Його проводять впоперек напрямку рядків дисковими знаряддями (в агрегаті з важкими боронами), з кутом роботи дисків до 20 градусів. Такий технологічний захід не пошкоджує кореневу шийку (вона у цей час втягнута на 5–7 см нижче рівня поверхні), але сприяє збільшенню щільності травостою люцерни за рахунок пробудження "сплячих" бруньок кореневої шийки, з яких відростають додаткові пагони, зумовлюючи істотне підвищення продуктивності травостоїв. До того ж продисковані травостої на 5–8 днів раніше формують зелену масу для укосу. Крім того, цей захід вдвічі–втричі подовжує продуктивне довголіття плантації: – до 5–7 років. Якщо ж дискування не проводити, вже на 3–4-й рік спостерігається значне випадання рослин та забур'яненість плантації і зниження її продуктивності.

Оптимальна щільність травостою люцерни 1-го року користування (другий рік життя) – 180–250 рослин на 1 $м^2$, другого року – 120, третього – 80 рослин на 1$м^2$. Якщо ж збереглося менше половини оптимальної кількості рослин, такий травостій необхідно підсіяти. Зріджений травостій першого року користування ремонтують одним видом багаторічних трав: люцерною (10–12 кг/га), кострицею лучною (10–12 кг), стоколосом безостим (12–15), тимофіївкою лучною (5–7 кг) або їхньою сумішкою.

Старовікові зріджені травостої підсівають отавними однорічними культурами: пажитницями (25 кг/га), суданською травою (10–15 кг) чи озимим ріпаком (10–12 кг/га). Підсів слід проводити у якомога ранні строки після попереднього боронування чи дискування. Якщо ж на 1 $м^2$ збереглося менше 30% рослин, то такий травостій необхідно переорати.

Здатність люцерни фіксувати з повітря азот за рахунок діяльності бульбочкових бактерій робить її цінним попередником для інших культур. Адже вона залишає після себе в орному шарі ґрунту 160–180 кг/га азоту, що еквівалентне 470–520 кг аміачної селітри. Дуже важливо створити сприятливі умови для життєдіяльності цих бактерій, а саме: оптимальний водно-повітряний та температурний режим, нейтральну кислотність ґрунту (рН 6,8–7,2), адже кисла реакція (рН нижче 4,9) згубна для них. Тому на поле, призначене під люцерну, необхідно вносити вапно та щороку восени підживлювати ним із розрахунку 0,4–0,5 т/га. Адже на нейтральному ґрунті нагромадження симбіотичного азоту в 5 разів перевищує винесення мінерального азоту із урожаєм, а за рН 5.2 – компенсується тільки 75% цього виносу.

Як і кожна культура, люцерна реагує рівнем продуктивного довголіття на екологічні умови місцевості, де її вирощують. Тому необхідно висівати сорти, пристосовані до конкретних умов – районовані для тієї чи іншої зони.

Ф.М.Архипенко,
кандидат сільськогосподарських наук


Суниці в осінньому саду

І в лютий мороз – свіжа суниця

Садівник-аматор Микола Розшибін із села Китайгород, що на Хмельниччині, автор статті "Тонна суниці з сотки" (див. "ДСГ" №№ 5,6,9 2011 р.) продовжує ділитися з нашими читачами багаторічним досвідом вирощування суниць.

Хоча моє село ніякого відношення до Китаю не має, проте китайська делегація кілька років тому до нас приїздила. Побував свого часу в Китаї і я, під час розвалу Союзу. Коли ми мали велике безробіття, то я два роки перебував у Хабаровську на заробітках, а там мешкає багато китайців. Проживав з ними навіть в одному будинку. А катером по морю їздив до них у місто Харбін за товаром. Там вперше й побачив, як вони вирощують взимку в теплицях суниці. І не тільки.

Побачене вразило до глибини душі. Що саме? Теплиці великих розмірів. Посеред них грядки шириною 50–60 см різної довжини, а між ними невеликі проходи завширшки 45–50 см. На грядках вирощувалися кріп, петрушка, салат, селера, цибуля на перо, столові буряки тощо. По центру грядок по всій їхній довжині закопані Т-подібні стовпчики висотою 1,6–1,7 м через кожних 2 м. Зверху на цих стовпчиках приладнані дерев'яні коритця з дощок, розміри приблизно такі: ширина знизу – 20 см, зверху – 30 см, висота 25 см і 2 м завдовжки. В них в один рядок через кожних 15 см висаджені суниці, подібні до сорту Рожевий фламінго, які плодоносять увесь рік. Видовище вражаюче. Стебла з квітками та ягодами звисають донизу, а ще нижче – сланкі пагони – вуса, теж усі в рожевих квітках і яскраво-червоних ягодах.

Все висить у повітрі, ягоди чисті, не гниють, біля рослин легко працювати. Щоб стебла та вуса не ламалися від різкого перегинання, до корит під верхом приладнані пластикові труби діаметром 50–60 мм. По них же тече вода для крапельного зрошення та підживлення. Подивіться на мої фото й ви побачите приблизно таку саму картину, тільки у мене суниці ростуть у пластикових 20-літрових відрах.

Хочу зазначити, що китайці суницям приділяють велику увагу, адже це цінний харчовий продукт, він має обмежений період споживання. Як ми знаємо, плодоношення одного сорту триває близько 20 діб. З метою продовження терміну споживання суниці, використання її в лікувальних потребах протягом року потрібно використовувати різні агротехнічні прийоми, вирощувати позасезонні ягоди, мати сорти раннього та пізнього

строків достигання. Добре вирощувати ремонтантні сорти, котрі плодоносять до приморозків, а за наявності теплиці – й цілу зиму.

Суниці не тільки приносять непоганий прибуток до сімейного бюджету. Важлива і їхня харчова цінність, особливо завдяки смаковим і поживним якостям, ранньому строку достигання, швидкоплідності рослин та щорічній високій врожайності.

З кожним роком дедалі популярнішим стає вирощування суниці на присадибних і дачних ділянках. І це не дивно, адже ягоди мають великі лікувальні властивості. Зокрема, солі калію, що містяться в них, стимулюють серцеві скорочення, сприяючи посиленню кровообігу та поліпшенню функціональної здатності серцевих м'язів. Ягоди суниці поповнюють в організмі людини нестачу вітамінів, органічних кислот і корисних мінеральних солей. Особливо потрібні вони дітям, літнім людям та хворим. Власне, лікувальні властивості мають не лише ягоди, а й уся рослина. Ніколи не викидайте зайві молоді кущики. Помийте у чистій проточній воді листки, стебла та коріння, висушіть у затінку та складіть у паперові пакети. Взимку будете мати чудовий чай, який рекомендовано пити по склянці тричі на день, і відсутність проблем із здоров'ям вам гарантована.

Велику цінність має суничний сік, особливо з темнозабарвлених ягід. Чим темніші ягоди, тим вони поживніші. У таких сортів суниці, як, зокрема, Флоріна, ягоди мають темне забарвлення не тільки на поверхні, але й всередині. Це – ремонтантний сорт, плодоносить від квітня до приморозків. Ягоди смачні й солодкі, нагадують смак лісової суниці. Сорт високоврожайний, у нього плодоносять не лише материнські кущі, а також молоді розетки, які утворилися на вусах у червні. Від постійного плодоношення рослини сильно виснажуються, відтак потребують старанного догляду. Тому один раз на тиждень їх слід підживлювати.

Цінні ягоди з темним забарвленням у сортів Імператриця, Царська корона. Вони блискучі, наче лаком покриті. Сорт Альбіон – один з найпопулярніших в Україні, забарвленням ягід поступається лише вищеназваним сортам. Цінний тим, що теж плодоносить увесь сезон, і ягоди досить транспортабельні. Можуть лежати на прилавку 5–6 днів, не втрачаючи неперевершеного смаку.

А от на сорті Трюфеля де Париж варто зупинитися детальніше, позаяк він заслуговує на увагу та є досить популярним у Франції. Сорт теж ремонтантний і плодоносить цілий рік за наявності теплиці. Ягоди гарної форми, подібні до цукерок – трюфелів. Після того, як з'їсти ягоду, її післясмак залишається в роті ще хвилин тридцять. А смак неповторний, на папері не викладеш, обов'язково слід скуштувати.

Розмножується цей сорт вусами. Молоді розетки теж плодоносять аж до приморозків. На кущі достиглі ягоди великі. У звичайних суниць, котрі плодоносять один раз на сезон, тільки перші ягоди великі, інші в процесі достигання дрібнішають. У цього ж сорту всі ягоди великі, достигають дружно. В рослині начебто закладено ягідний конвеєр: одні плоди ще не встигли дозріти, а вже висуваються інші квітконоси. Відтак вся грядка біло-червона від квіток та ягід. І так аж до приморозків. І, що характерно, коли надворі середина жовтня – Покрова, приморозки до мінус двох градусів, ягоди можуть замерзнути й стають твердими, наче льодяники, а коли пригріває сонце, вони відтають і процес достигання продовжується. Зазвичай, через пару днів знову стає тепліше і суниці будуть вас тішити смачними плодами ще увесь листопад.

Я спеціально зняв на фото цей осінній ягідний пейзаж, на якому видно грядку з достиглими ягодами, а поряд відцвітають чорнобривці та айстри. Біля яблуні, на якій уже достигли плоди, я тримаю миску із стиглими суницями, аби ви, шановні садівники-аматори, бачили, що це не фотомонтаж, а дійсність. У кого є можливість, відвідайте мій Інтернет-сайт "Klubnika.do.am". Там побачите все у повній красі.

Щодо врожайності цього сорту, то я проводив такий контроль: купив невеликі електронні ваги, намітив три середнього розміру кущі суниці і від кінця квітня до середини жовтня важив кожну стиглу ягоду, результати записував у спеціальний журнал. Вони були цікавими: кожний місяць з одного куща я збирав по 1,5–1,8 кг ягід, за 6 місяців – по 10 кг.

Тепер легко зробити відповідні підрахунки, взявши олівця в руки. Одна грядка шириною 1 м 60 см і довжиною 10 м, на ній розміщено 4 рядки суниць, а в кожному рядку через кожні 30 см – 33 кущі. Всього 132 кущі суниці. Множимо цю кількість на 10 кг, і в підсумку маємо 1320 кг ягід з грядки. На одній сотці землі поміщається 6 таких грядок. Тепер 6х1320 і маємо 7920 кг ягід із однієї сотки.

Якщо продукцію, зібрану за 6 місяців лише з однієї грядки (1320 кг), продати по ціні 8 грн. за 1 кілограм, заробимо 10560 грн. Непогано, чи не так? А навесні ж перші ягоди дорогі – по 40 грн. У вересні–жовтні, хто бачив на ринку суницю, вона теж коштує по 40–45 грн. Ось вам і відповідь на питання, чи варто вирощувати суницю. Не покладайте сподівань, шановні пенсіонери, на підвищення пенсій, вирощуйте суницю та несіть її на ринок, адже на одну мінімальну пенсію, при високих цінах на продукти, ліки вижити важко.

Я отримую сотні листів з різних куточків України, а ще більше мені телефонують. Люди висловлюють подяки за придбані в мене сучасні види розсади суниці різних сортів, за секрети технології їхнього вирощування. У відповідь, я їм кажу, що тут більша заслуга працівників редакції журналу "Дім, сад, город". Якби не було цього видання, багато людей і досі б не знали, як правильно вирощувати смачні вітамінні ягоди.

Багато запитань надходить від тих, у кого зовсім немає землі біля житлового будинку, або її дуже мало, а їхнім дітям теж хочеться вітамінів. Гадаю, тут варто скористатися досвідом китайців, де земля на вагу золота. Впевнений: біля будинку в кожного знайдеться трохи вільного місця. Для цього робимо з дощок невеликі коритця, дошки чим товстіші, тим ліпше, у спеку в них не так прогріватиметься земля. Щоб зручніше було переносити їх з місця на місце, ящики робимо невеликими, довжиною 1 м, зверху шириною 30 см і внизу 20 см, висотою 20–25 см. Насипаємо в них гарної родючої землі, бажано лісової з верхнього шару, й садимо в один рядок суницю через кожні 15 см. Ці коритця можна ставити де завгодно – біля стіни будинку, можна змайструвати з них своєрідну споруду в 3–4 яруси з


Трюфеля де Париж на чорному агроволокні

не сонцем місце, закопують у землю з метою попередження перегрівання ґрунту в горщиках. Їх розставляють так, щоб рослини не затінювали одна одну, й протягом вегетаційного періоду поливають та підживлюють. Для цього можна використовувати свіжий коров'як, розбавлений водою 1:10, курячий послід – 1:20, або один раз на два тижні мінеральні добрива з розрахунку 10 г калійної солі, по 80 г суперфосфату та аміачної селітри на 10 л води. Протягом вегетаційного періоду обрізують вуса, за потреби обприскують проти шкідників і хвороб, виривають бур'яни. В останні дні вересня поливання припиняють з метою доброго визрівання рослин, припинення росту й підготовки до зимівлі.

Наприкінці жовтня – на початку листопада горщики викопують із ґрунту, виставляють на рівній поверхні або заносять до піднавісу. Під час зниження температури до -3°С горщики вкривають 20-сантиметровим шаром листя. За температури –10°С і нижче ще раз накривають листям до 60 см і так зберігають до початку вигонки. До неї можна приступити наприкінці листопада – на початку грудня. Не рекомендується всі рослини ставити на вигонку одночасно. Перед початком цієї операції необхідну кількість горщиків заносять у коридор, можна зі слабким освітленням,

відстанню 50–55 см. Такі "грядки" взимку легко занести до кімнати, зверху над кожним ящиком бажано приладнати лампи денного світла. Щоб суниці плодоносили, їм потрібно дати світловий день не менше 16–18 годин. Але це ще не все. Потрібно знати технологію вирощування ягід у кімнатних умовах взимку.

Одержання позасезонних ягід суниці в домашніх умовах

Найпростішим способом культивування суниці взимку є вирощування її за відсутності теплиці в горщиках на підвіконнях, стінах, стелажах. Горщики мають бути таких розмірів: у верхній частині мати ширину 15–20 см і висоту 20 см. У червні, набравши в посудину землі, бажано лісової, садять рослини з вусів перших порядків. Під час їхнього висаджування залишають 3–4 молоді листочки. Старе листя видаляють, залишаючи черешки довжиною 3–4 см. Рослини поливають і ставлять у затемнене місце. Через 2–3 тижні після приживлювання рослин горщики переносять на добре освітле-

а можна й у теплий льох, де температура +15...24°. Догляд за суницями такий самий, як за кімнатними квітами. Перед занесенням до кімнати рослини миють холодною водою. Під час квітування можна робити штучне запилення. Взимку рослинам може не вистачати природного освітлення, тому потрібно використовувати підсвічування, за рахунок чого створити їм 15–18-годинний світловий день.

Рослини на вікнах або спеціально виготовлених стелажах у вигляді стінки декоративні, особливо такі сорти, як Рожевий фламінго, Трюфеля де Париж, Флоріна.

Суниця – культура пластична й може добре рости в різних ґрунтово-кліматичних умовах та давати цілющі ягоди в сезон. Проте, створивши відповідні умови, їх можна вирощувати протягом цілого року і тим самим задовольняти потреби у вітамінах.

А як виростити надранній врожай ягід? Є декілька способів: мульчування насаджень чорною плівкою, вирощування суниці у парниках, у теплицях, у тому числі й плівкових.

Розглянемо перший варіант. Мульчування насад-

жень чорною плівкою проводять при садінні з використанням однорічної культури суниці. У плівці роблять отвори з розрахунку 100 тисяч штук на один гектар. За оптимальної густоти насаджень 180–200 тисяч рослин на гектарі в один отвір висаджують по дві рослини. Садять у червні–липні. Міжряддя залишають немульчованими. Бур'ян знищують механічно. Це створює умови для отримання врожаю на 7–10 днів раніше звичайних термінів.

Після збирання врожаю плівку знімають, поле переорюють разом із суницями. Подальше використання такої технології недоцільне через загущення плантації рослинами. Під плівкою корені суниці виходять на поверхню ґрунту й засихають через високу температуру під нею, множиться багато різних шкідників.

Другий спосіб: вирощування суниці під прозорою поліетиленовою плівкою. Такий метод забезпечує прискорення цвітіння на 10–16 днів, відповідно на такий же термін і достигання ягід, підвищення врожайності на 70–87 %. Приріст врожаю залежить від сорту. Найвищий він у сорту Трюфеля де Париж – 229%. Збільшення кількості квітконосів на 30–40 % під плівкою відбувається за рахунок додаткового розвитку їх із пазушних бруньок осіннього листя. Під накриттям спостерігається інтенсивний розвиток кореневої системи. Прискорений розвиток рослин під плівковим накриттям дає можливість одержати повноцінну розсаду.



Розцвітають айстри, відцвітають чорнобривці, а дивіться, які ще суниці!

Ранньою весною я накриваю грядки плівкою, коли ще не зійшов сніг. Спочатку його посипаю попелом, так він швидше тане. Коли розмерзнеться ґрунт, поливаю його гарячою водою градусів 80–90 й одзразу накриваю плівкою. А вже на третій день починають відростати молоді листочки. Рослини прокинулися. Плівку знімаю в обідні години. А коли гріє сонце, аби не підгоріло молоде листя, то перед висуванням квітконосів. Врожай збираю на 2–3 тижні раніше звичайного. В цю пору ягоди суниці дорогі, що дає змогу перекрити затрати на придбання різних матеріалів.

Накриття плодоносної грядки суниці поліетиленовою плівкою без несучих конструкцій – найпростіший і найдешевший спосіб. При цьому плівку можна використовувати кілька разів. Чому під плівкою так швидко достигають ягоди? Тому, що створюється парниковий ефект: короткохвильове сонячне проміння проходить через плівку, нагріває ґрунт і рослини, а теплові хвилі, що виділяються нагрітими рослинами та ґрунтом, мають довшу хвилю, плівка їх не пропускає. Ще більшого ефекту можна досягти, наливши в пластикові пляшки води і розклавши їх у міжряддя. Вдень вода під плівкою добре нагріється, а вночі віддасть тепло. В результаті, під плівкою створюється висока температура, швидше нагрівається ґрунт, інтенсивніше відбуваються фізіологічні процеси в рослинах.

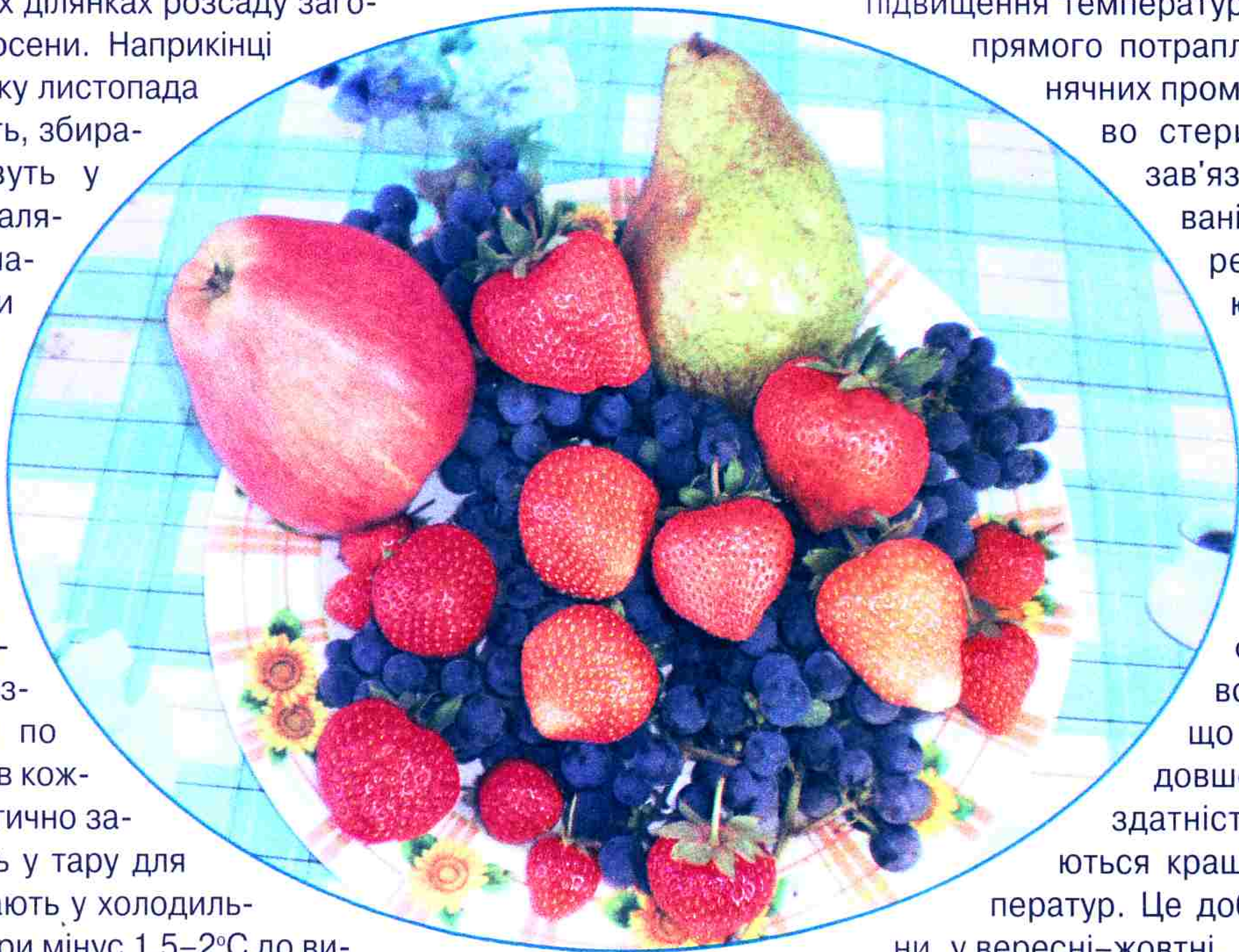
Застосування плівки особливо ефективне у затяжні прохолодні весни з нестачею сонячних днів. Хоча тут є і свої плюси, й мінуси. Недолік у тому, що існує загроза заморозків. Навіть за нульової температури, не кажучи вже про мінусові 1–2°, гине весь урожай. Що робити? Палити листя, багаття, створюючи димові завіси? Неефективно. Кажуть, потрібно накривати суницю агроволокном. Брехня! Я проводив такий експеримент. Середина жовтня, Покрова, приморозки -3°С. Грядки, які ви бачите на фото, вкриті червоними достиглими та недозрілими ягодами. Одну з грядок я накрив удвічі скла-

деним агроволокном, краї присипав землею, аби не потрапляв холод. Але, шановні мої колеги, воно пористе (дихає), крізь нього проходить вода, так само й повітря, причому холодне, з морозом. Усі квітки з бутонами на цій грядці загинули. А ягоди, як я згадував раніше, відтанули та продовжували достигати.

Іншу грядку я так само накрив агроволокном, але коли зайшло сонце, я включив у басейні з холодною водою насос та зі шланга добряче змочив агроволокно. Під ним зволожилися й суниці з квітками і ягодами. Під час зниження температури все замерзло, покрилося тонкою плівкою льоду, що й врятувало суниці від замерзання. Третю грядку я теж накрив агроволокном. А по ньому постелив сіно. Виявилося, що такий метод ще кращий. Коли закінчилися приморозки, сіно з грядки я зібрав, агроволокно зняв, і грядка залишилася чистою від сміття. А ягоди продовжували достигати в листопаді.

Вирощування раннього врожаю у плівкових теплицях без обігріву

На промислових ділянках розсаду заготовляють пізно восени. Наприкінці жовтня – на початку листопада рослини підорюють, збирають у тару, везуть у піднавіс, там видаляють листя, залишаючи лише черешки довжиною 2–3 см і бруньки. Коріння відмивають від землі, вкорочують до 8–10 см, складають у пучки по 25 штук та кладуть у поліетиленові мішки розміром 60х40 см по 500 штук розсади в кожний. Мішки герметично заварюють, ставлять у тару для яблук і так зберігають у холодильнику за температури мінус 1,5–2°С до висаджування в теплицю. Такі рослини називаються типу "Фріго" (Frigo plants) – заморожені.



Я не згадав ще один момент: у південних областях з помірним кліматом заготівлю саджанців можна проводити також у зимовий період. Якщо немає спеціальних холодильників, розсаду можна зберігати в прикопі до травня. Під час сильних морозів рослини слід накрити шаром соломи, листям, тирсою. Навесні, за плюсової температури, щоб саджанці не пробудилися, накриття знімають лише за день–два до висаджування. Висаджують із розрахунку 180–200 тисяч рослин на один гектар.

Накривають теплиці плівкою, коли світловий день триває не менше 10 годин. У таких приміщеннях без обігріву та підсвічування ягоди можуть достигати на 1,5–2 місяці раніше, ніж у відкритому ґрунті, та на місяць швидше, ніж під плівкою на дугах.

Визначальним фактором вирощування високих врожаїв ягід у теплицях є тепло та світло. За додаткового освітлення суниця краще нарощує велику поверхню листків, раніше відбувається цвітіння та плодоношення, вона добре родить. У захищеному ґрунті найбільший вплив має тривалість світлового дня та інтенсивність денного світла.

Короткий світловий день сприяє закладанню плодових бруньок, але для формування квітконосів та настання цвітіння день має становити 14–18 годин. Під дією довгого світлового дня на верхівкових генеративних бруньках суниці утворюються гібереліни, що сприяють проростанню квітконосів у цій фазі розвитку рослин. У минулі десятиліття для прискорення виходу суниці із стану спокою і дружної появи квітконосів її обробляли гібереліном (концентрація розчину – 50–60 мг на 1 л води). Витрата розчину – 8–10 л на 100 кв. м теплиці. Нині застосовують і нові препарати, які є в магазинах.

Нормальному росту суниці сприяє саме поступове зростання температури. У неї період квітування залежить від температурного режиму. За нижчих температур він довший, пилок краще зберігає свою життєздатність і ягоди гарно зав'язуються. Нагадаю, що від підвищення температури понад 35–50°С і прямого потрапляння на квіти сонячних променів пилок частково стерилізується, ягоди зав'язуються деформовані, дрібнішають, передчасно достигають. На грядках, де на дуги натягнута сітка, для притінення та розсікання прямих сонячних променів, ягоди ростуть правильної форми, гарні. А вся причина в тому, що пилок на квітках довше зберігає життєздатність, ягоди зав'язуються краще за нижчих температур. Це добре помітно восени, у вересні–жовтні.

У ремонтантних сортів, про які згадується на початку статті, в цей період ягоди набагато кращі, ніж улітку в спекотні дні, відповідно й вищий врожай. Для сприяння запиленню та заплідненню в теплиці шляхом провітрювання та вентилювання знижують вологість повітря. Для запилення на 100 м^2 виставляють одну бджолину сім'ю.

У теплицях добрі результати отримують при мульчуванні ґрунту білою поліетиленовою плівкою. Завдяки цьому скорочуються затрати на боротьбу з бур'янами, поліпшується режим освітлення рослин за рахунок відбиття сонячної радіації. Міжряддя мульчують соломою озимих злакових культур. Після останнього збирання ягід суницю переорюють. Подальше використання такого поля недоцільне через загущення молодими рослинами.

Микола Розшибін,
тел. 096-66-31-055
Далі буде.

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

Виготовляємо косарки власноруч

Коли, як не взимку садівники і городники мають змогу довгими вечорами трохи відпочити від роботи на землі, поміркувати над завданнями, які поставить перед ними новий сільськогосподарський сезон, або взятися за інструменти і полагодити реманент чи навіть виготовити якийсь новий пристрій, який стане їм у пригоді наступного літа під час роботи на ділянці.

Пропоную читачам схеми саморобних косарок, нескладних у виготовленні і вкрай необхідних на будь-якій садовій ділянці.

Звичайно, дехто може мені заперечити, що нині торговельна мережа пропонує надзвичайно широкий вибір уже готових косарок найрізноманітніших типів і конструкцій. Однак багатьом вони не по кишені. До того ж, запропоновані пристрої не лише дуже прості у виготовленні та використанні, а й досить ефективні. Отож, до роботи!

Але насамперед зазначимо, що саморобні косарки можуть бути з приводом від малопотужних двигунів внутрішнього згоряння, безмоторні і з приводом від електродвигуна.

Саморобна косарка з двигуном внутрішнього згоряння

Для виготовлення саморобної косарки з двигуном внутрішнього згоряння (рис. 1) підібрати кермо і колесо можна від будь-якого старого мопеда.

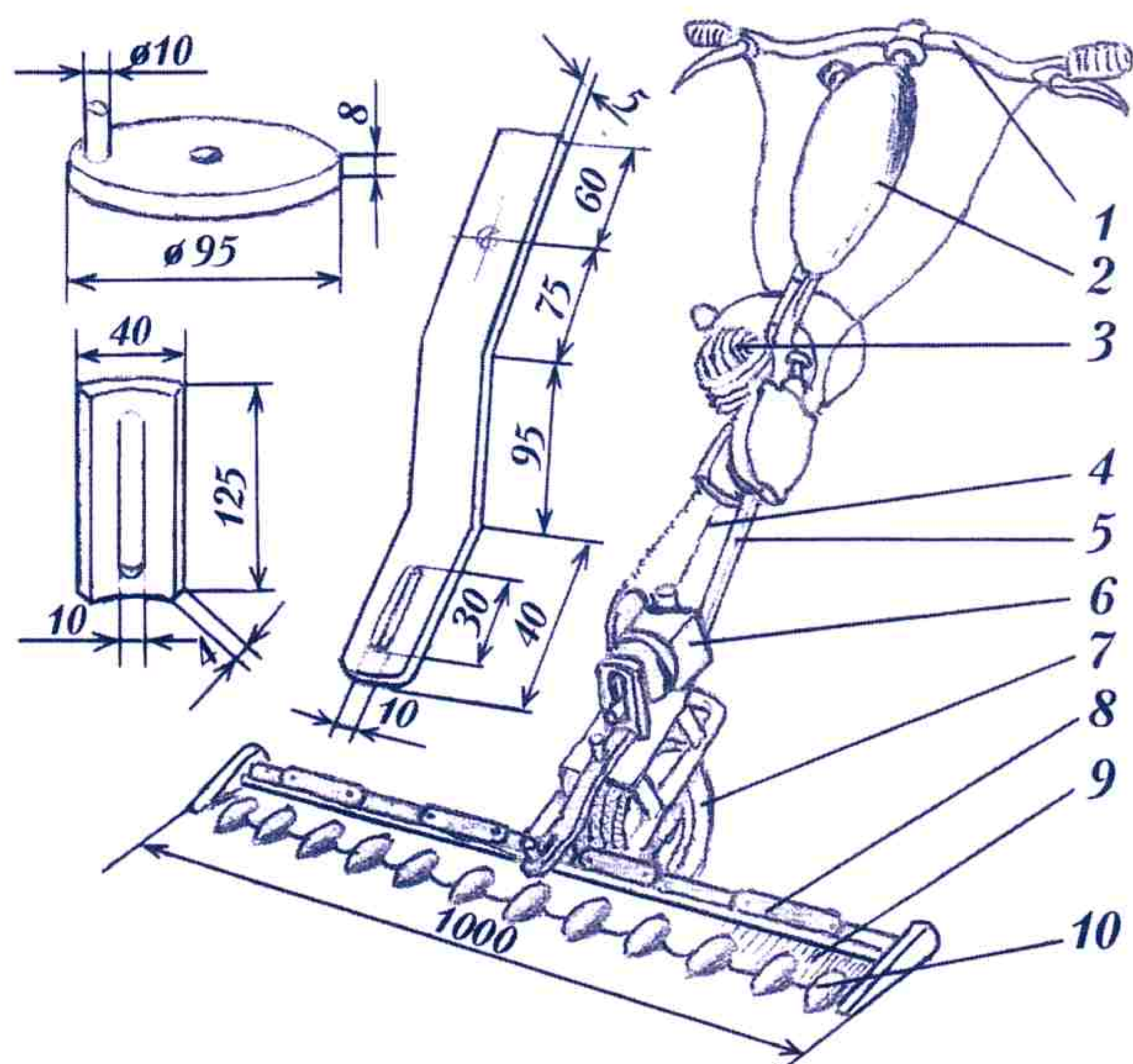


Рис. 1. Саморобна косарка:
1 – кермо; 2 – бензобак; 3 – двигун внутрішнього згоряння; 4 – ланцюг; 5 – рама; 6 – редуктор; 7 – колесо; 8 – кутник; 9 – ножі; 10 – зубці.

У кутнику 8 свердлять 12 отворів діаметром 10 мм під болти М8 ріжучого апарату, який можна використати зі старих жаток або косарок. На цих болтах встановлюють у напрямних рейку завдовжки 890 мм із ножами 9 і зубцями 10.

Безмоторна косарка

Безмоторна саморобна косарка (рис. 2) має кривошипно-шатунний механізм, один кінець якого з'єднаний кривошипом 3 із колінчастим валом 4. Останній слугує одночасно віссю, на якій закріплені задні колеса 6. До речі, для виготовлення цього виду косарки можна використати колеса від старої дитячої коляски.

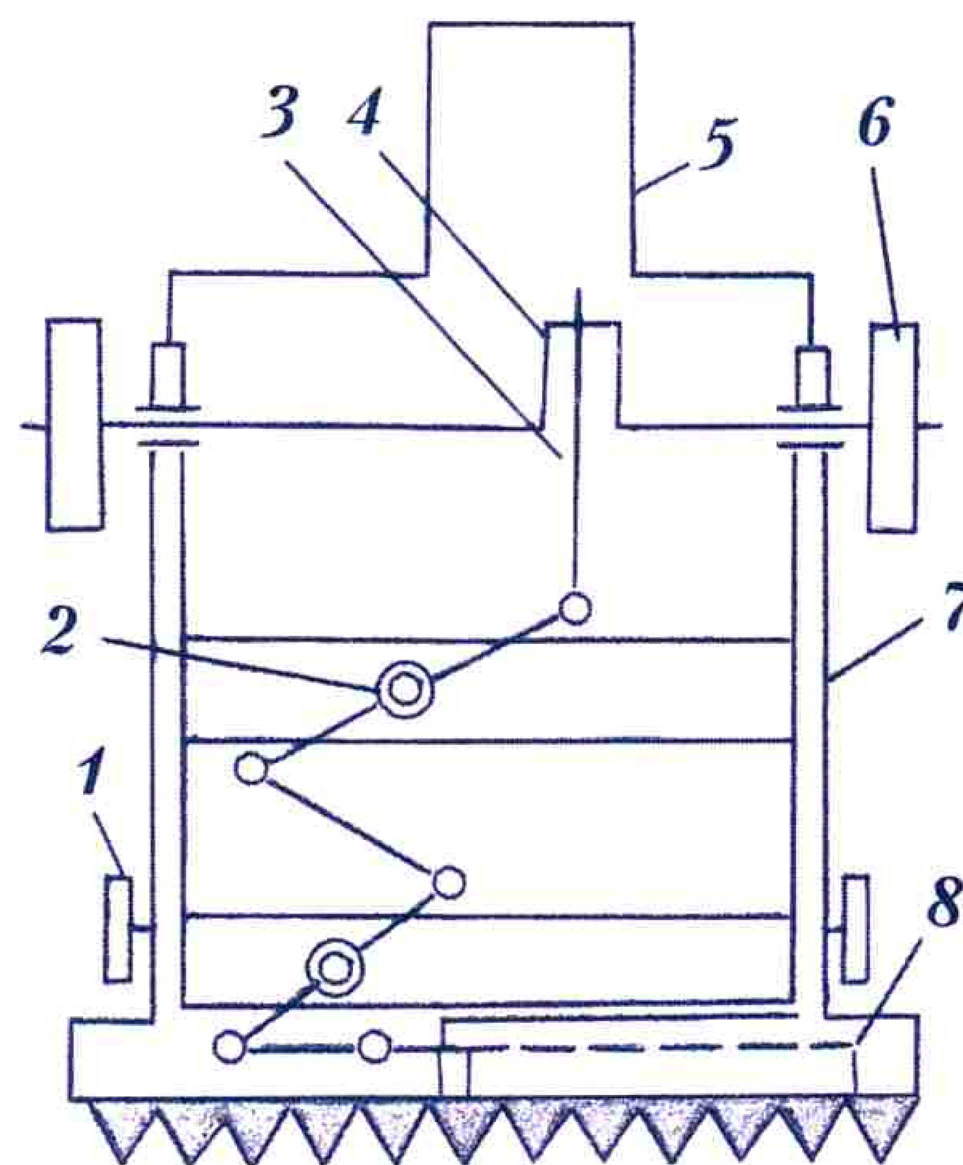


Рис. 2. Безмоторна косарка:
1 – переднє колесо; 2 – кріплення механізму; 3 – кривошип; 4 – колінвал; 5 – ручка; 6 – колесо заднє; 7 – рама; 8 – ріжучий апарат.

З другого кінця кривошипно-шатунний механізм з'єднаний з ріжучим апаратом. Завдяки такій конструкції, під час переміщення косарки рух передається від задніх коліс кривошипно-шатунному механізму і від нього – пилкоподібним ножам. Їхні два леза ковзають одне по одному і зрізують стебла рослин.

Для регулювання висоти зрізу передню раму з кутника піднімають або опускають на стояках передніх малих коліс. Ці колеса обладнують широкими ободами, щоб косарка під час руху не "заривалася" в ґрунт.

Насамкінець варто було б зазначити, що за використання таких саморобних косарок слід дотримуватися тих самих правил технічного обслуговування і техніки безпеки, як і за користування косарками промислового виготовлення.

Якщо у когось із читачів виникнуть запитання щодо виготовлення даних пристроїв, охоче відповім на них за телефонами: 095 7664822, 095 7460989.

О.Я. Дидиченко,
м. Берислав, Херсонська обл.

Вирощування картоплі
з використанням мотоблоків МБ-1 (МБ-2)

Усім, хто працює на землі, відомо, наскільки трудомісткий процес вирощування картоплі. Саме тому для багатьох овочівників завдання механізації цього процесу залишається першочерговим, особливо за великих площ насаджень. Щоправда, останнім часом чимало етапів процесу вирощування картоплі вже механізовано. Ці найрізноманітніші механічні знаряддя щороку вдосконалюються і розробляються нові, ще кращі й ефективніші. Однак повністю виключити безпосередню участь людини в цьому процесі, на жаль, ще нікому не вдалося.

Саме тому перед будь-яким власником городньої ділянки, особливо великої за площею, рано чи пізно постає питання про придбання певних пристосувань, які значно полегшили б працю і зробили зайвим перекопування ґрунту вручну. Як ви вже здогадалися, мова піде про мотоблок, адже це пристосування набагато потужніше, ніж культиватор, і за його допомогою можна швидко і якісно обробляти городні ділянки значної площі.



Мотоблок МБ-1 готовий до підгортання картоплі.

У журналі "ДСГ" №4 за 1996 р. у статті Л.П. Цвигуна "500 кг картоплі з однієї сотки" була описана технологія вирощування картоплі з використанням мотоблока МТЗ-0,5. Стаття була дуже цікава і корисна, однак її автор зазначав, що мотоблок МБ-1 не прийнятний для картоплярства, з чим я погодитися не зміг. Адже особисто я понад 10 років використовую такий мотоблок і отримую з однієї сотки по 400–600 кг картоплі залежно від року. Саме тому і вирішив розповісти про це дещо докладніше.

Тривалий час мотоблоки типу МБ-1 (МБ-2) були і залишаються чи не найпоширенішими в Україні, тому багатьом читачам журналу може стати у пригоді мій досвід з аматорського картоплярства.

Так склалися обставини, що я вирощую картоплю на чорноземі на площі 18 соток без сівозміни, висаджуючи ось уже понад 10 років лише картоплю по картоплі. Працювати доводиться одному, тож усі роботи виконую без помічників. Колись (у 1996 році) на ВДНГ у Москві придбав бульби (супереліту) трьох надзвичайно популярних на той час сортів картоплі: Удача, Санте і Раджа. З того часу, окрім інших, вирощую й ці сорти. Ціную їх за те, що й донині вони дають високий урожай і не виявляють ознак вироджування.

Дещо про технологію і реманент

Почну з весняних робіт. За 10 днів до садіння заношу мішки з картоплею до будинку і ставлю їх на кухні, де температура повітря, зазвичай, становить 15–19°С. Оскільки площа приміщення дозволяє, то розташовую мішки рядами біля стіни. Причому, я не тільки їх не зав'язую, а, навпаки, загортаю поглибше краї, щоб світло потрапляло на верхні шари картоплі.

Від пророщування насіннєвої картоплі на світлі останнім часом відмовився, бо організація цього процесу створює певні незручності в оселі протягом місяця. Крім того, через дуже ранні сходи картопля може потерпати від пізніх весняних заморозків, що призведе до значних втрат урожаю в майбутньому.

Зазвичай, на початку квітня, коли земля на ділянці злегка підсохне і перестане "мазатися", виконую заходи із закривання вологи, попередньо вносячи в ґрунт аміачну селітру – 1,5 кг на 1 сотку. Останні п'ять років цю роботу виконую за допомогою пари коней і важких борін.

Якщо помічаю, що після боронування залишається чимало великих грудок, відразу ж бороную ділянку легкими боронами і до висаджування картоплі землю вже не обробляю.

Слід зазначити, що раніше цю роботу я виконував мотоблоком, тобто спочатку закривав вологу боронуванням, а безпосередньо перед садінням картоплі фрезерував ділянку і ще раз боронував її, щоб розрівняти ґрунт. Однак цей спосіб потребує великих затрат праці й часу, та і якість обробітку була значно нижча, тож я змушений був від нього відмовитися. Але я впевнений, що господарі, які обробляють невеликі ділянки землі, цілком можуть скористатися цим методом.

Для висаджування картоплі та її підгортання використовую саморобний дворядний підгортач зі знімними бічними крилами, які знімаю під час садіння і надягаю для підгортання картоплі. Роблю так з метою

зменшення викидів ґрунту в боки і формування м'якого ложа на дні рівчака для бульб за рахунок обвалювання землі з боків рівчака.

Для садіння, підгортання і копання картоплі використовую сталеві колеса з ґрунтозачепами і подовжувачами осей, щоб ширина колії була 60 см і відповідала ширині міжрядь, а також навішую обважнювачі попереду мотоблока у вигляді дисків загальною вагою 30 кг і на кожному колесі – по 15 кг.

Особливості процесу садіння

Процес садіння картоплі відбувається наступним чином. Вибираю правий чи лівий край городу, звідки послідовно, зміщуючись на один рівчак, розорюю борозни. Причому одне колесо з підгортачем проходить по крайньому, вже зробленому рівчаку, використовуючи його як напрямний. Таким чином, кожний рівчак поглиблюється двічі і має глибину 10–12 см.

Для того, щоб земля в рівчаках не пересихала і щоб не ходити по картоплі під час її засипання ґрунтом, нарізую лише два рівчаки проходом мотоблока в один кінець городу і назад, після чого зупиняю двигун. Потім розкладаю бульби по дну рівчака на відстані 25–28 см одна від одної, злегка вдавлюючи їх у ґрунт, спочатку в одному ряду до кінця ділянки, а потім у другому. І, звичайно ж, бульби розкладаю паростками догори.

Засипаю картоплю граблями, рухаючись при цьому по резервному рівчаку і поперемінно обрушуючи землю з країв першого та другого рівчаків. На власному досвіді переконався, що для цієї роботи краще використовувати залізні граблі – широкі й з довгим держаком.

Хоча підійдуть і значно продуктивніші пристосування: ручні підгортачі, дискові пристосування тощо. Але слід враховувати, що вони можуть не забезпечити хорошої якості під час виконання роботи, особливо, коли на ділянці багато грудок, дернини, коренів кукурудзи тощо.

Багаторазове боронування ділянки з метою знищення бур'янів не застосовую, бо при цьому пошкоджується чимало насіннєвого матеріалу, а ефект не порівняти з витратами. Замість цього я дуже рано підгортаю картоплю "з головою", коли тільки-но починають з'являтися сходи і позначаються рядки. Це запобігає пошкодженню сходів від заморозків і колорадських жуків.

Вирощування картоплі

Щойно з'являться всі сходи картоплі, просапую проміжки між ними в рядках і зрідка зрізую багаторічні бур'яни в рівчаках. Досить швидко можна виконати цю роботу сапою, заточеною з трьох сторін, або плоскорізом Фокіна.

Через кілька днів вдруге підгортаю картоплю, відновлюючи порушені сапою гребені. Під час виконання цієї роботи віссю і редуктором мотоблока інколи можуть пригнутися стебла окремих рослин, але через певний час вони самостійно випрямляються. При цьому бадилля має бути не вище 20 см.

Підгортання обидва рази виконую відразу по двох рядках, тим більше, що потужності мотоблока МБ-1 вистачає. Колорадських жуків знищую, двічі обробляючи насадження препаратами Банкол, Актара тощо.

У червні–липні бадилля сягає заввишки до 70 см, кущі стоять сильні, здорові, вони вже здатні самостійно пригнічувати ріст бур'янів. Окремі нечисленні бур'яни до обсіменіння вирізую секатором.

За 7–10 днів до збирання картоплі скошую бадилля, а якщо воно сухе, то взагалі його не скошую. Бур'янів у цей період на ділянці дуже мало.

Збирання і зберігання врожаю

Копаю врожай картоплі мотоблоком з картоплекопачем – підгортачем з привареними замість крил штирями. Попередньо викопую лопатою по два крайні кущі в кожному рядку, щоб не пошкодити картоплини під час розворотів мотоблока. Викопую картоплю спочатку через ряд, а потім – решту рядів.

Зібрану картоплю засипаю в темне приміщення, де вона зберігається протягом семи днів, а потім перебираю її. На насіння відбираю бульби характерної для даного сорту форми і розміром з куряче яйце. На світлі її не прозеленюю, а відразу заношу до погреба. За багато років гнилої картоплі практично не було.

Відразу після закінчення збирання врожаю картоплі у другій половині серпня або на початку вересня, якщо ґрунт вологий, розкидаю по ділянці насіння жита з розрахунку 2,5 відра на 10 соток, яке щороку використовую у якості сидерату. Після цього, не прибираючи решток бадилля і бур'янів, загортаю зерно в ґрунт, користуючись мотоблоком для неглибокого фрезерування. Зазвичай, за осінь жито відростає заввишки до 15–20 см.

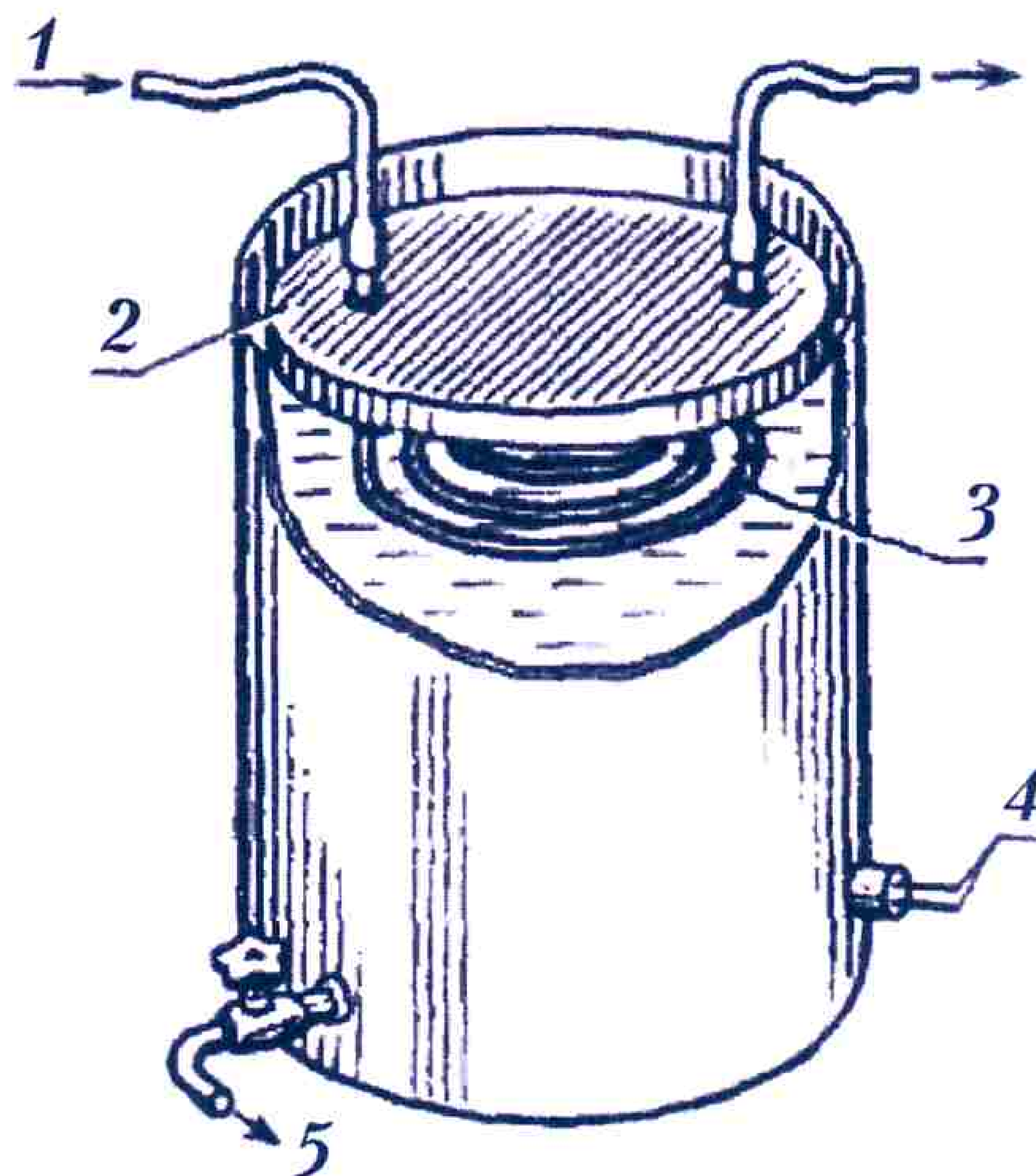
Приблизно з 6 по 13 листопада вношу на кожну сотку 3–4 кг суперфосфату і сульфату калію, а також один раз на два роки – по 400 кг гною. Потім, не скошуючи жита, переорюю ділянку на глибину 25 см, використовуючи трактор МТЗ-80 і двокорпусний плуг з передплужником. Використання мотоблока для оранки вважаю недоцільним.

Л.І. Конончук,
Житомирська обл.

Дегазована вода:
найпростіші способи виготовлення

Вчені довели, що звичайну воду досить легко можна зробити "живою", якщо її спочатку нагріти до 90°С, а потім різко охолодити до 20°С. У цьому випадку вода майже повністю втрачає розчинене в ній повітря і набуває цілющих властивостей. Отже, її біологічна активність зумовлена саме зниженим вмістом розчинених газів повітря у порівнянні зі звичайною водою.

Оскільки сама ідея виявилася дуже простою й цікавою, а її втілення надзвичайно корисним, то були навіть спроби поставити виробництво такої води на промислову основу. З цією метою чимало винахідників і домашніх майстрів розробляли різні дегазатори для води, один із яких зображений на рисунку 1.



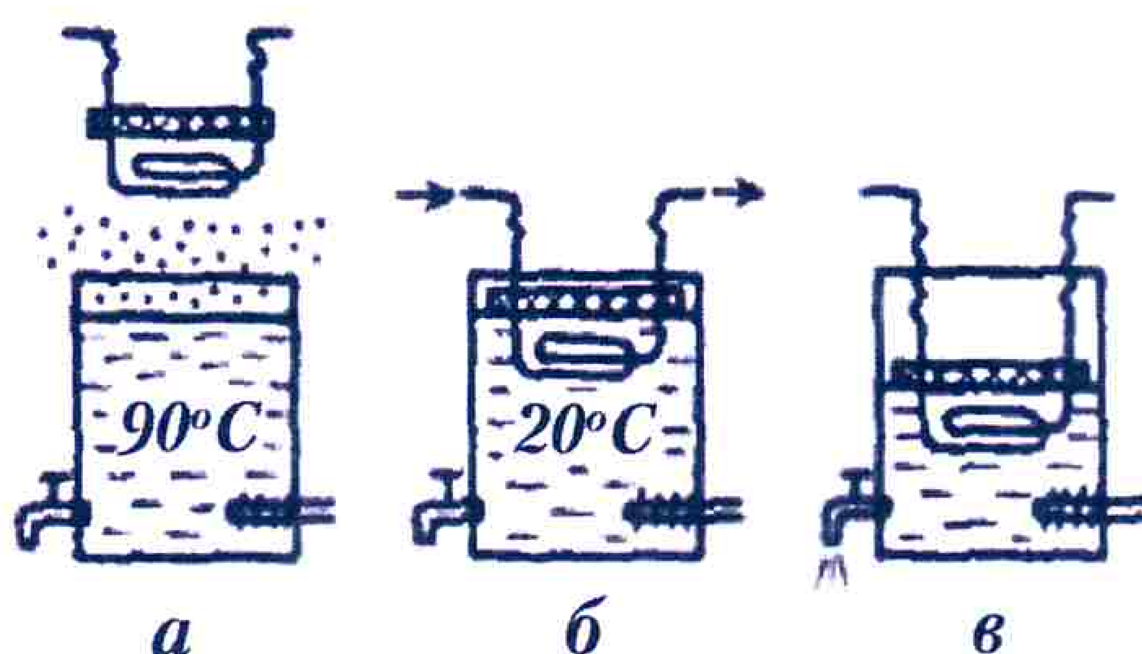


Рис. 1.

Цифрами і буквами на рисунку 1 позначено: 1 – холодна вода через змійовик; 2 – плаваюча кришка; 3 – змійовик-охолоджувач; 4 – нагрівач; 5 – дегазована вода до споживача; а – нагрівання води до 90°С; б – охолодження води до 20°С через змійовик; в – споживання активної води.

Такий дегазатор має певні переваги, зокрема, за періодичного використання активної води з ємкості плаваюча кришка рухається за водою, рівень якої знижується, і оберігає її від зворотного насичення повітрям. Важливий також фактор економного використання для господарських потреб охолоджувальної води, що проходить через змійовик під напором.

На рисунку 2 наведена ще економічніша схема безперервного одержання активної води за досить високого ступеня збереження тепла. Слід зазначити, що пристрої, виготовлені за такими схемами, можна з успіхом застосовувати не лише на особистому подвір'ї, а й у невеликих фермерських господарствах.

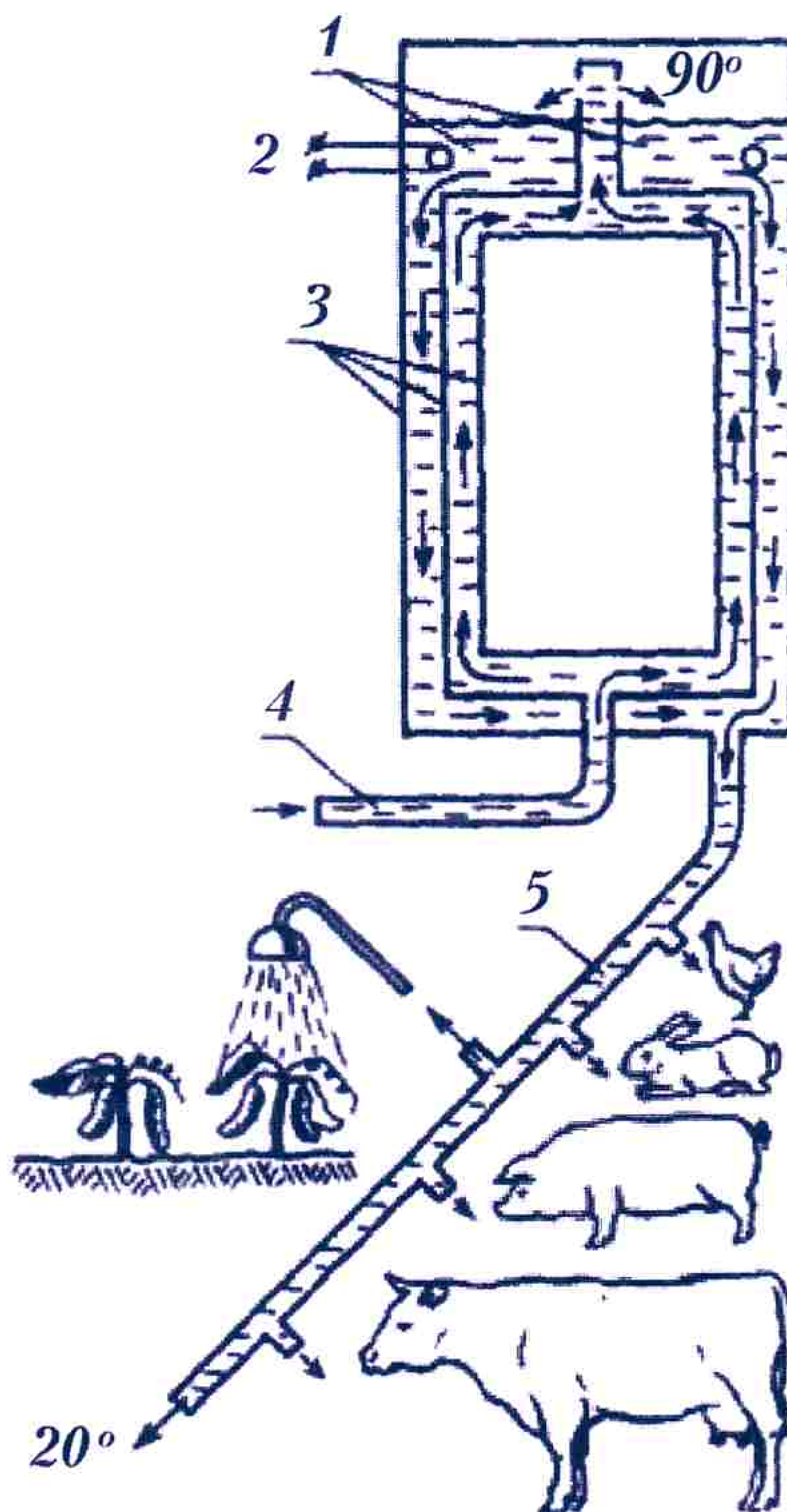


Рис. 2.

На рисунку 2 цифрами позначено: 1 – зона нагріву; 2 – нагрівач; 3 – ємкості; 4 – водопровідна вода з температурою 5–10 градусів; 5 – дегазована вода.

Пропонуємо прослідкувати за ходом води: єдиний потік, піднімаючись вгору на дегазацію, забирає тепло від його низхідної частини, а останній, навпаки, охолоджується і потрапляє до споживача в дегазованому активному вигляді, "залишивши" тепло у пристрої.

За своїми властивостями дегазована вода нагадує талу снігову воду. Але споживання талої "живої" води досить обмежене, а наведені на наших рисунках пристрої дають змогу поставити на потік виробництво такої води.

Насамкінець варто було б навести кілька прикладів використання дегазованої води у присадибному господарстві. Зокрема, за допомогою цієї води можна стимулювати ростові процеси та врожайність різних культур. Однак не варто використовувати дегазовану воду надто часто – достатньо один раз замочити в ній насіння перед висівом або два–три рази за вегетацію полити чи обприскати рослини.

Для передсадивної обробки насіння, як і для поливу, розробники пристрою радять використовувати свіжоприготовлену дегазовану воду, оскільки у відкритому посуді вона швидко насичується газами з повітря і поступово втрачає свою активність.

Якщо під час вегетації 2–3 рази полити або обприскати рослини дегазованою водою, то це сприятиме росту і розвитку рослин та ряснішому зав'язуванню їхніх бутонів і плодів.

Ефективним виявляється використання дегазованої води і під час пересаджування садових, декоративних і квіткових рослин: вона сприятливо впливає на їхню приживлюваність і врожайність. А тим, хто утримує у власних підсобних господарствах худобу та птицю, радять періодично напувати тварин дегазованою водою, щоб підвищити їхній імунітет та стійкість до хвороб.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ

Мрієте про заміський будинок?

У наш час чимало людей мріють про власне житло, організоване за всіма законами архітектурної композиції і втілене, скажімо, у гарному заміському будинку, де був би окремий кабінет, кілька спальних приміщень з усіма зручностями, просторий хол, а довкола – впорядкована й заквітчана земельна ділянка. А ще чудово було б, якби будинок "дивився" на річку або на мальовничий гай. Окрім того, житло має бути обладнане за останнім словом техніки щодо енергозбереження, опалення, теплопостачання, сантехніки і водовідведення, електрозабезпечення, зручного розміщення інсталяції та приладів управління "розумним" будинком. Та постає одне важливе запитання: як усе це втілити у життя?

Слід зазначити, що сучасні будівельні технології та матеріали дають змогу все це забезпечити, а відтак на власній земельній ділянці неподалік від великого й галасливого мегаполіса цілком можна організувати заміське житло з міським комфортом.

Останнім часом архітекторами створено чимало проектів сучасних будинків на будь-який смак, більшість з яких успішно втілюється в реальному будівництві. Однак варто враховувати, що сама архітектура з кожним роком дедалі більше набуває ознак високого мистецтва, тож у кожному окремому випадку архітектор або творча майстерня колективу зодчих намагаються створити неповторний шедевр архітектурного мистецтва, розрахований на життя, розвиток і відпочинок конкретної людини чи родини.

Для них проектування індивідуального житлового будинку, котеджу, дачного будинку під конкретну людину, враховуючи особливості її характеру і способу життя, – це досить складна, але дуже захоплююча справа і навіть мистецтво. Адже у кожної людини свій власний, індивідуальний стиль у манері поведінки, одязі, виборі марки автомобіля, влаштуванні інтер'єру її міської квартири і, звичайно ж, в архітектурно-планувальній організації заміського будинку. Саме "вловити" такі, інколи невидимі на перший погляд риси і мотиви стильових особливостей людини і є найголовнішим завданням проектувальника, оскільки стиль – це особливий стан душі.

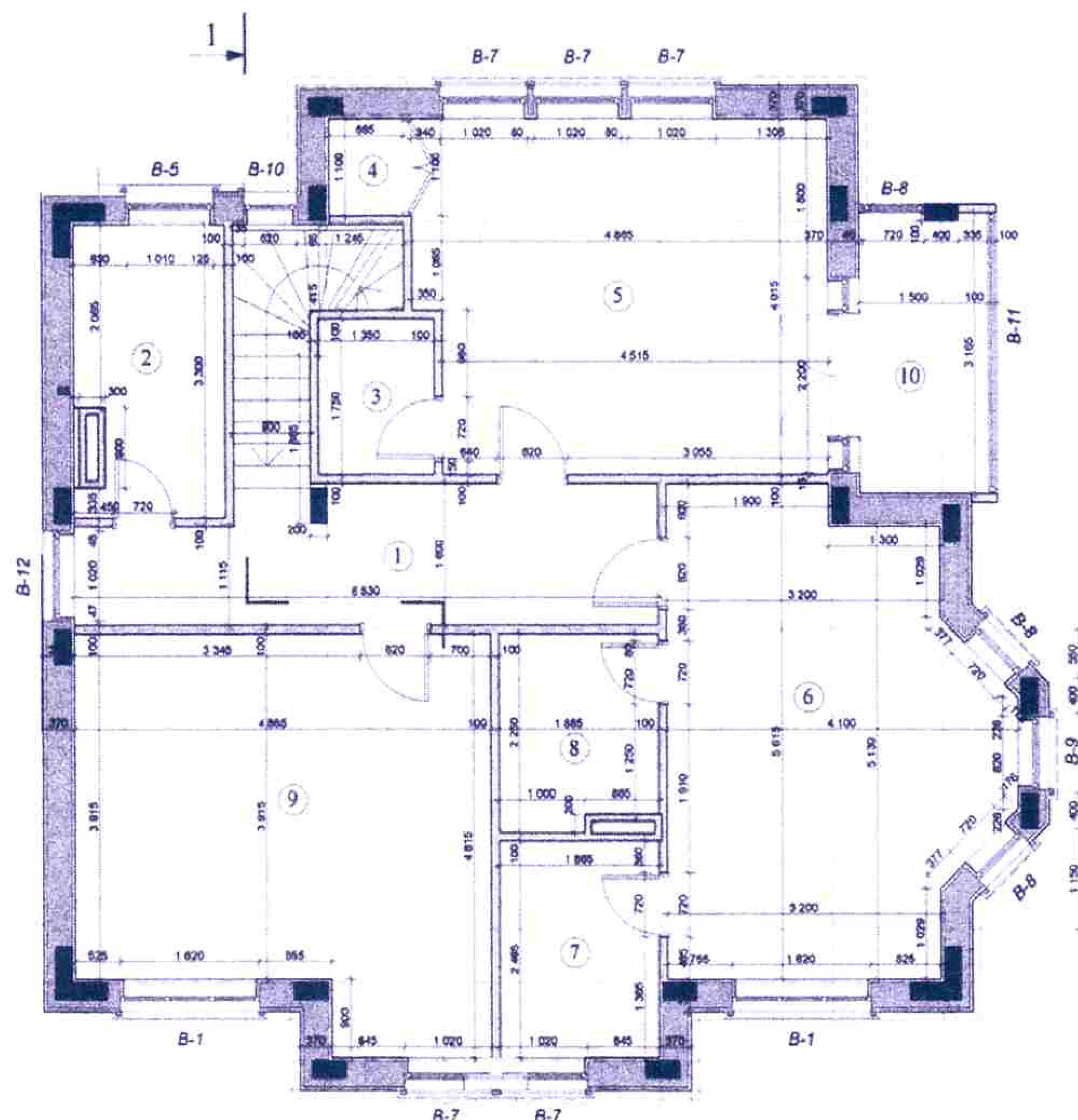


Рис. 2. План другого поверху котеджу: 1 – хол (9,9 м²); 2 – ванна кімната господарів (5,5 м²); 3 – гардероб (2,4 м²); 4 – гардероб (1,0 м²); 5 – спальня (19,0 м²); 6 – спальня (19,2 м²); 7 – гардероб (4,6 м²); 8 – ванна кімната для гостей (4,0 м²); 9 – спальня (20,7 м²); 10 – балкон (4,9 м²).

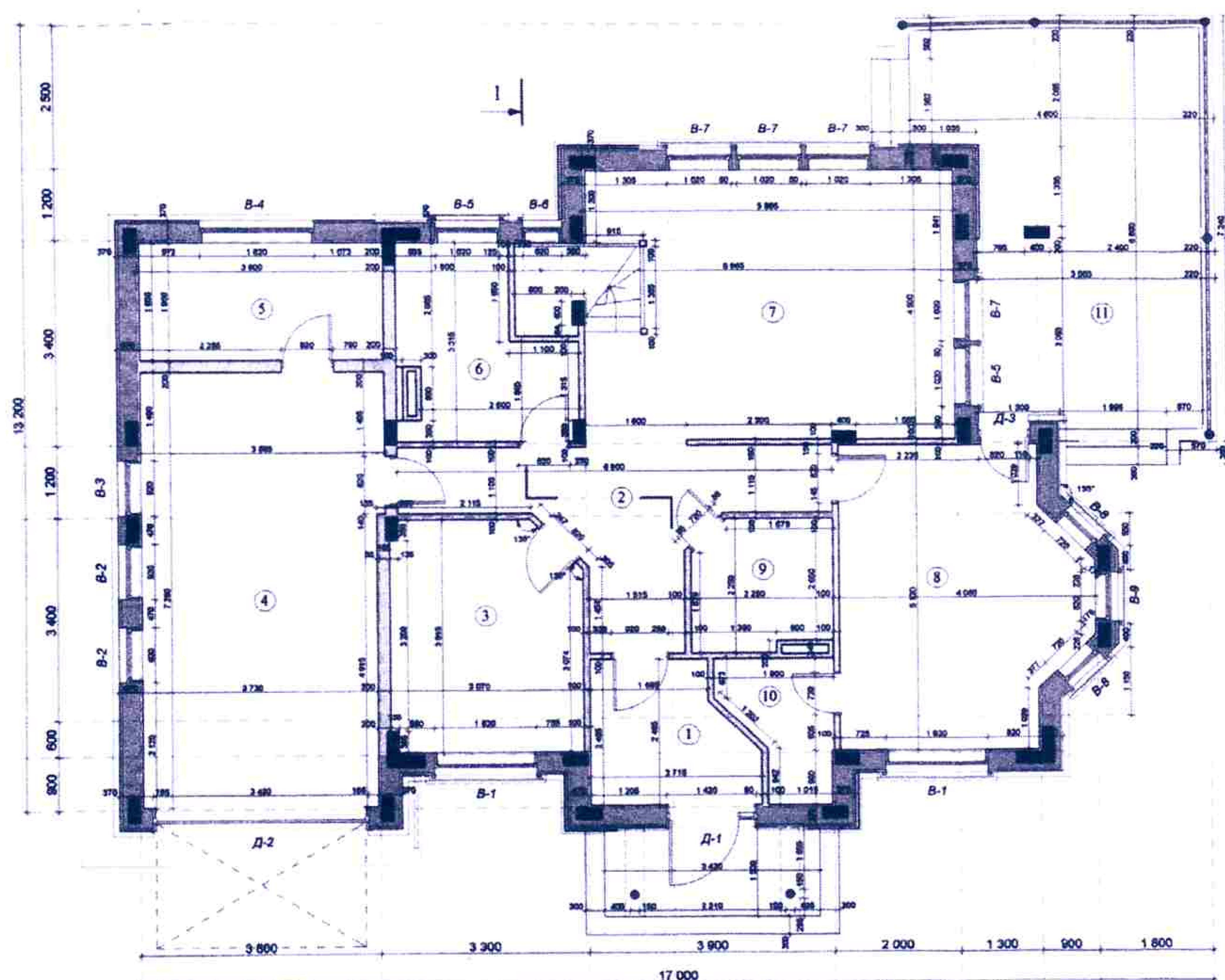


Рис. 1. План першого поверху котеджу: 1 – тамбур (5,9 м²); 2 – хол (11,8 м²); 3 – кабінет господаря (11,5 м²); 4 – гараж (27,9 м²); 5 – опалювальна (7,5 м²); 6 – гардероб (7,4 м²); 7 – загальна кімната (28,0 м²); 8 – кухня-їдальня (18,1 м²); 9 – гостьовий санвузол (4,7 м²); 10 – комора (3,4 м²); 11 – літня тераса (26,1 м²).

Як же зробити так, щоб проект будинку, організація його об'ємно-просторової композиції якнайкраще відповідала настрою людини за будь-яких обставин: коли вона в гарному гуморі і планує активний відпочинок з родиною та друзями, або, навпаки, коли стомлена і хоче усамітнитись, щоб трохи побути наодинці?

А може бути ще й такий варіант, коли господар через певні обставини змушений продати свій будинок. Як тоді адаптувати оселю до смаків і вподобань нових мешканців? Усі ці питання торкаються досить тонких, але дуже важливих питань психології позитивного сприйняття архітектури і мають нагальне значення у процесі формотворення штучного середовища нового проектованого житла.

Пропонуємо розглянути цікаві проектні роботи молодих архітекторів, яким вдало-



Рис. 3. Проект котеджу для однієї родини (Обухівський р-н Київської обл.). Загальний вигляд. Архітектор К.О. Настека (у творчому колективі "ОСВ Практик").

ся тонко відчути й досконало проаналізувати зв'язок між утилітарною функцією житла і його витонченою формою. Адже в проектуванні функція завжди первинна, оскільки вона лежить в основі всього процесу проектування. Та й справді, який сенс у красивій і динамічній архітектурі споруди, якщо сама будівля не відповідає вихідним вимогам її мешканців щодо необхідного переліку приміщень, їхнього раціонального функціонального взаємозв'язку, забезпечення вертикальних і горизонтальних комунікацій тощо?

Отже, в основі архітектурного проектування будь-якого малоповерхового індивідуального житлового будинку, як і більшості житлових споруд, лежить правильно вирішена раціональна функціонально-планувальна схема. А щодо її розмірів, то з огляду на те, що житловий будинок – це, зазвичай, не дуже великий за об'ємом і площею об'єкт, то проектувальники здебільшого намагаються компактно вирішити схему його планування, раціонально розмістивши основні комунікації (горизонтальні й вертикальні) та приміщення навколо них.

Слід зазначити, що найкращим вважається таке компактне вирішення плану, коли всі приміщення, як намисто, "нанизуються" на коридор. Тобто, спочатку йде коридор, вітальня, гостьовий санвузол, загальна кімната, де можна приймати гостей, далі – кухня-їдальня, зорієнтована на північ, ще далі розміщується кабінет господаря, інтимна зона (зона спальних кімнат і ванної кімнати господарів). При цьому на другому поверсі, зазвичай, розташовують дитячі спальні, ігрові кімнати, комп'ютерні приміщення тощо. Інші варіанти майже неприйнятні, бо, погодьтеся, нелогічно, коли гості відразу з вітальні потрапляють, скажімо, до спальні господарів з її інтимною зоною і зоною відпочинку.

Саме тому функціонально-планувальна схема житлового будинку має бути раціонально взаємопов'язана як щодо його окремих приміщень, так і щодо їхнього взаємозв'язку з горизонтальним зонуванням самої земельної ділянки. Спальні краще зорієнтувати на південь (південний схід, південний захід), а вікнами вони мають виходити на тихе й затишне місце ділянки (сад, квітник, річку, дитячий майданчик тощо). Кухню-їдальню краще зорієнтувати на північ і, можливо, навіть влаштувати для неї окремий вихід до ділянки, щоб господарі могли швидко пройти на город і нарвати свіжої зелені з грядки до столу.

Отже, будь-яке функціональне зонування житлового будинку не можна розглядати окремо від прилеглої земельної ділянки. Більше того, воно має бути органічно взаємопов'язане з нею. Тобто, найдоцільніше, коли зонування самого будинку отримує певне продовження у формуванні зон всієї присадибної ділянки. Крім того, навколо будинку необхідно влаштувати вимощення для водовідведення, яке має бути завширшки близько 1 м, а неподалік від будинку варто викопати криницю.

Щодо самого будинку, то при спорудженні разом із гаражем не слід проектувати його далеко від дороги, десь у глибині ділянки, оскільки доведеться певну територію заасфальтувати, аби влаштувати комфортний під'їзд до гаража та підхід до будинку. Такі функціональні взаємозв'язки, зазвичай, особливо відчутно простежуються у дуже великих житлових комплексах і незначних за площею індивідуальних житлових садибах.

Отже, розглядаючи архітектуру і планування подібних

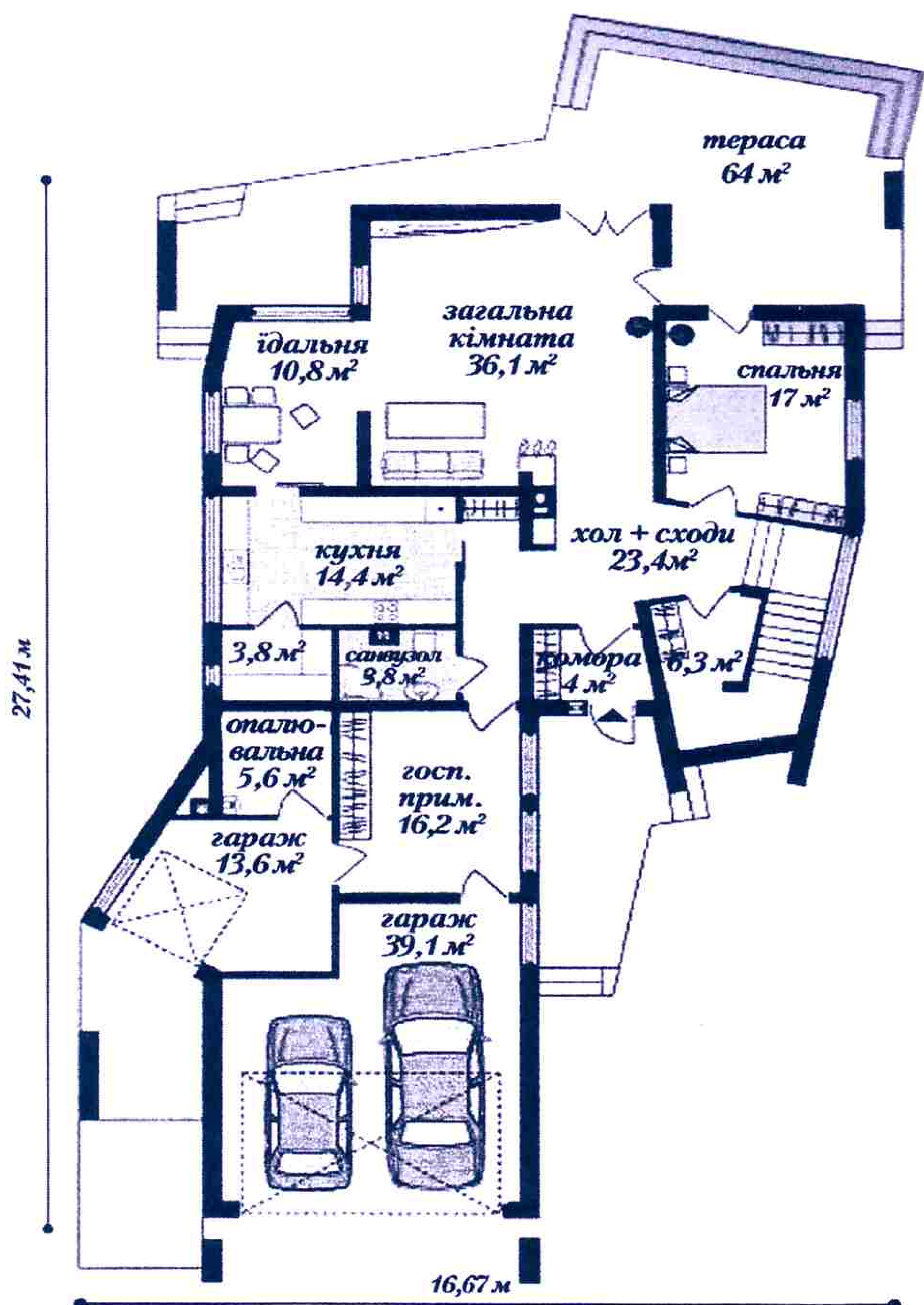


Рис. 4. План першого поверху другого будинку: хол і сходи – 23,4 $м^2$; загальна кімната – 36,1 $м^2$; їдальня – 10,8 $м^2$; кухня – 14,4 $м^2$; спальня – 17,0 $м^2$; санвузол – 3,8 $м^2$; комора – 4 $м^2$; опалювальна – 5,6 $м^2$; господарське приміщення – 16,2 $м^2$; гараж на два автомобілі для господарів – 39,1 $м^2$; гостьовий гараж – 13,6 $м^2$; велика тераса – 64 $м^2$.

будинків на конкретних прикладах, варто сконцентрувати увагу не лише на самій функції, а здебільшого на тому, як ця функція взаємопов'язана з формою, яке має об'ємно-просторове втілення, пластику фасадів тощо.

На рис. 1–2 зображено план житлового будинку з площею забудови (плану поверху), що становить 96,6 м². На першому поверсі запроектовано тамбур, просторий хол, кабінет господаря, гараж, опалювальну, гардероб, загальну кімнату, кухню-їдальню, гостьовий санвузол, комору, велику літню терасу. На другому поверсі розміщені хол, ванна кімната господарів, гардероб, три спальні, просторий балкон.

Даний будинок має надзвичайно привабливе об'ємно-просторове вирішення (рис. 3) з оформленням фасадів у приємній кольоровій гамі з домінуючими білими поясами, що підкреслюють структуру окремих деталей і об'єднують загальне рішення в єдину композиційну ідею.

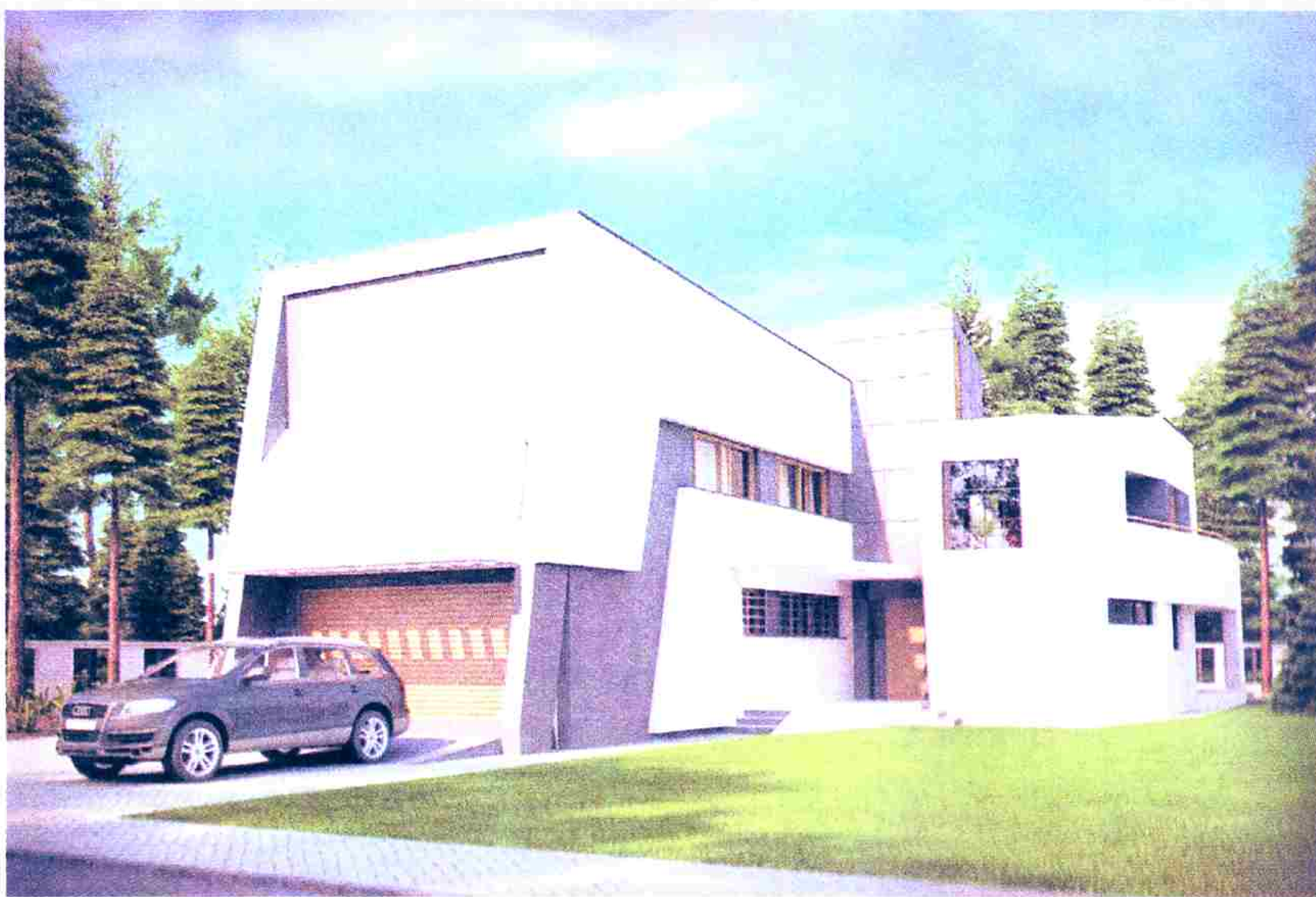


Рис. 5. Проект двоповерхового індивідуального житлового будинку із гаражем для двох автомобілів. Загальний вигляд головного фасаду. Архітектор К. Северіненко (у творчому авторському колективі "Раден").

Безумовно, такий "класичний" будинок може виявитися дуже зручним для сучасних індивідуальних забудовників, бо передбачає поступове добудовування залежно від можливостей сімейного бюджету. Наприклад, гараж і терасу інколи добудовують під час другого етапу будівництва, а основний благоустрій всієї території можна закінчити під час третього етапу.

Слід зазначити, що чітка функціональна структура присутня в обох розглянутих проектних рішеннях, однак, на нашу думку, другий проект в архітектурному відношенні дещо оригінальніший (див. рис. 4–6).

На першому поверсі цього комфортного заміського будинку розміщується просторий хол з красивими сходами, загальна кімната (зала), їдальня, кухня, спальня, санвузол, комора, опалювальна, господарське приміщення, гараж на два автомобілі для господарів, гостьовий гараж і велика тераса. На другому поверсі запроектовано три просторі світлі спальні й розподільчий хол, великий суміщений санвузол з ванною кімнатою, кінозал із домашнім кінотеатром, два балкони. Загальна площа забудови (одного поверху) становить 122 м².

На нашу думку, особливо цікаве архітектурне вирішення і загальний вигляд цей будинок (рис. 5) має з боку головної вулиці. Оригінальна й красива будівля білого кольору вирішена у виразних традиціях функціоналізму 20-х років XX століття, що залишається досить актуальним і в наш час. Оригінальна пласка покрівля, гарні фасади і стрічкові вікна сприяють композиційній та ідейно-художній цілісності загального задуму.

Своєрідним продовженням головного фасаду слугує його дворовий фасад (рис. 6), виконаний у стильовій єдності з головною концепцією всього будинку і благоустрою прилеглої території та елементів ландшафтної архітектури ("східна гірка", "сад каменів" тощо). Особливо переконливо "звучить" таке архітектурне вирішення в контексті незайманого природного оточення, де вертикалі сосен не дисонують із запроектованим об'єктом, а ніби підкреслюють його місце і значимість у формуванні штучного середовища житла.

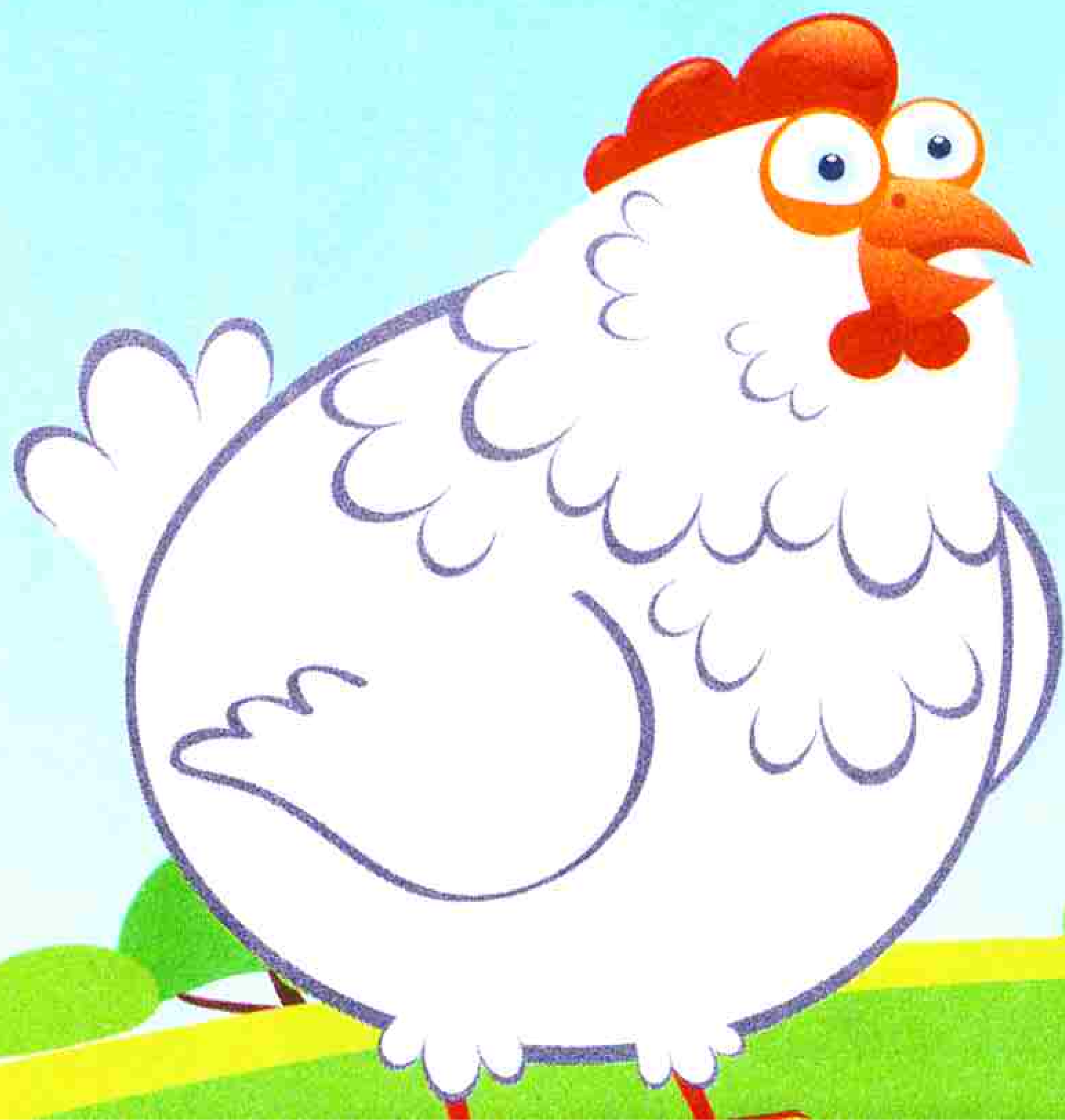


Рис. 6. Проект житлового будинку. Загальний вигляд з боку внутрішнього двору. Архітектор К. Северіненко (у творчому авторському колективі "Раден").

Отже, розглянуті індивідуальні житлові будинки слугують гідним втіленням мрії багатьох людей про власний охайний і затишний заміський будинок у тихому мальовничому місці, де поряд дзюрчатиме чистий струмочок і співатимуть птахи навесні. А мрії, як відомо, обов'язково втілюються у життя, особливо, якщо мати не лише бажання, а й докласти для їхнього здійснення певних зусиль і часу.

С.В. Сьомка,
кандидат архітектури,
доцент Київського національного
університету будівництва і архітектури

ПРАВИЛЬНЕ
ВИРОЩУВАННЯ ПТИЦІ



Як курчат ростить
Здорових, жвавих,
Сильних і моторних?

Тут нема
Секретів жодних,
Це зробити може кожен:
Фірми Байєр препарати
Треба у аптечці
мати!



Результат:

- Підвищення збереженості та зменшення загибелі.
- Збільшення ваги.
- Покращення споживання та засвоювання корму.
- Профілактика захворювань та розклкьову.

Щоб курчата не хворіли, гарно росли, а в майбутньому мали високу продуктивність, при вирощуванні потрібно дотримуватися схеми профілактичних ветеринарних обробок.



1-5 та 20-22 дні
Байтрил® 10%:

Профілактика бактеріальних інфекцій.

0,5 – 1 мл Байтрилу® 10% на 1 л питної води, випоювати 3-5 днів підряд.

13-14 день
Байкокс® 2,5%:

Профілактика кокцидіозу.

1 мл Байкоксу® 2,5% на 1 л питної води, випоювати протягом 2 днів підряд.

15-19 та 27-31 дні
Катозал® 10%:

Стимуляція обміну речовин для збільшення приростів і захисту від хвороб.

0,3 мл Катозалу® на добу на 1 голову з питною водою, випоювати 5 днів.





Bayer HealthCare
www.bayer.ua

2012

Порада:
Лікувальні розчини повинні бути свіжими. Найкращий ефект Ви отримаєте при приготуванні розчину щодня.

Січень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Лютий

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29				

Березень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Квітень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Травень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Червень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Липень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Серпень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Вересень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Жовтень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Листопад

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Грудень

пн	вт	ср	чт	пт	сб	нд
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Біодинамічний календар

Січень

Незабаром найкраще родинне свято – Новий рік. І варто подбати про те, щоб у новорічні й різдвяні свята не засмучувати своїх батьків, родичів і хороших знайомих байдужістю, забудькуватістю та холодністю. Привітання старших, вручення подарунків рідним і близьким, запрошення в гості до власної домівки – гарні традиції нашого народу. Не забувайте про це! А ще садівникам, городникам, квітникарям і виноградарям не варто забувати про своїх зелених друзів: рослини, які ростуть на ваших ділянках, потребують дбайливого догляду, особливо під час зимових морозів.



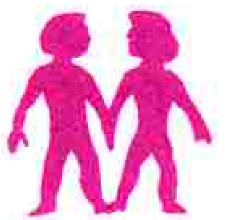
Овен 31.12.2011 (11:50) – 3 (0:17)
Перша чверть Місяця – 1 (8:15)

Також не забувайте підгодовувати птахів взимку, особливо за морозної і сніжної погоди. В цей період їм дуже холодно і голодно. Годівниці можна легко зробити з підручних матеріалів, наприклад, з молочних пакетів, у яких вирізують невеликі круглі отвори. Періодично поповнюйте в них запаси корму, підсипаючи насіння соняшнику, проса, вівса, підвішуючи шматочки несолоного сала для синиць. Птахи обов'язково віддячать за таку опіку, адже всю весну, літо й осінь вони захищатимуть ваш сад від шкідників.



Тілець 3 (0:17) – 5 (12:46)

Обов'язково виберіть один із погожих днів, аби навідатися на свою ділянку. Необхідно перевірити, чи добре вкриті снігом багаторічні квіти, троянди, гортензії, рододендрони та інші теплолюбні рослини, чи не змів вітер сніг з альпійської гірки. Якщо на якихось ділянках його залишилося зовсім мало, підкиньте туди снігу з доріжок, але не з газону, якому теж потрібна снігова "ковдра".



Близнята 5 (12:46) – 7 (23:07)

Під час новорічних та різдвяних свят садівники і городники мають змогу відпочити від нелегкої роботи на землі. Однак не варто забувати про підготовку до нового дачного сезону. У ці дні можна зайнятися плануванням садово-городніх робіт на новий сільськогосподарський сезон: визначити, де розташувати грядки і клумби, куди посадити нові дерева, де розмістити парники й теплиці. Щоб не припуститися прикрих помилок, досвідчені господарі, зазвичай, роблять необхідні записи у спеціальному щоденнику, позначаючи план майбутніх насаджень.

Також у січні можна провести ревізію насіннєвих запасів. Варто перевірити насіння на схожість завчасно, адже потім може бути пізно. Для перевірки на схожість 10–50 насінин розкладають на блюдечці, накритому чистою ганчіркою, змоченою у воді. Зверху його накривають іншим блюдечком і витримують насіння за температури 18–22°С протягом двох тижнів. Світло при цьому не потрібне. Якісне насіння, зазвичай, наклюється через 7–10 днів.



Рак 7 (23:07) – 10 (6:37)
Повний Місяць – 9 (9:30)

У дні, коли місяць уповні, небажано виконувати будь-які операції на культурних рослинах, оскільки в цей період знижені приживлення й життєздатність їхніх кореневих систем. Однак це сприятливий час для виконання інших робіт. Зокрема, квітникарі намагаються приділити якнайбільше уваги цитрусовим, які потребують особливого догляду в зимовий період. Лимони, апельсини, мандарини – вічнозелені рослини, тому навіть взимку, коли вони не цвітуть і не плодоносять, їм потрібне гарне освітлення. Якщо ж приміщення, де вони ростуть, дуже світле, то температуру в ньому можна підтримувати в межах 15–18°С. А коли світла недостатньо, рослини краще поставити у дещо прохолодніше місце з температурою 5–10°С.

Полив для цитрусових варто дещо скоротити, поливаючи їх лише після того, коли субстрат просохне на глибину приблизно 1 см, і використовуючи для цього тільки м'яку й теплу воду.



Лев 10 (6:37) – 12 (11:46)

Садівники продовжують періодично перевіряти, як вкриті снігом насадження багаторічних культур у саду. До настання сильних морозів вкривають снігом ягідні кущі: малину, вишню кущову, смородину, аґрус тощо, це допоможе вберегти їх від пошкодження морозами.

Між грядками з цибулинними рослинами та навколо кущів троянд щільно утоптують сніг, аби порушити ходи, зроблені мишами. Щоб запобігти пошкодженню гризунами штамбів дерев, час від часу перевіряють цілісність їхнього обв'язування руберойдом або сосновим та ялиновим гіллям і відновлюють його, якщо воно порвалося або розв'язалося.



Діва 12 (11:46) – 14 (15:30)

Садівники у січні поповнюють свої знання з догляду за садом, шукають у спеціалізованій періодичній літературі та книгах із садівництва відповіді на запитання, які у них виникали під час роботи на ділянці. Ці знання знадобляться їм щоразу, коли вони приходитимуть у свій сад.

Також у ці дні можна повчитися прищеплювати плодові дерева: занесіть до оселі однорічні пагони тополі, розкладіть їх на столі, візьміть у руки ножа й, користуючись порадами з посібника зі щеплення, спробуйте правильно нарізати, прикладати й обв'язувати підщепи та прищепи. Завдяки такому тренуванню навесні у саду ви вже досить впевнено працюватимете ножем для щеплення. Тож не втрачайте дарма довгих зимових вечорів.



Терези 14 (15:30) – 16 (18:35)
Остання чверть Місяця – 16 (11:08)

Зима – важкий період для людського організму, на якому позначається не лише зміна клімату, нашестя

вірусів, а й відсутність вітамінів. Та це й не дивно, адже в зимові місяці на нашому столі стає менше овочів і фруктів, ніж зазвичай.

Збагатіть харчовий раціон своєї родини вітамінами, влаштувавши на підвіконні власної оселі "зелений" конвеєр. Для цього необхідно посадити на вигонку коренеплоди петрушки і селери, тоді завжди матимете під рукою свіжу зелень.

Щодо цибулі, то її можна виганяти у банках із водою: натягніть на банку сітку з-під овочів і закріпіть її гумкою так, щоб денце посадженої в сітку цибулини майже торкалося води.



Скорпіон 16 (18:35) – 18 (21:30)

Досвідчені квітникарі знають, що в сухому повітрі опалюваних приміщень найбільше пилу осідає на поверхні листків кімнатних рослин, бо вони випаровують вологу, яка робить частинки пилу важчими. Саме тому необхідно регулярно витирати пил із рослин вологою ганчіркою або губкою, адже він ускладнює фотосинтез, закриваючи доступ до світла, якого рослинам так не вистачає взимку.

Слід також враховувати, що в сучасних будинках вологість повітря значно нижче норми, інколи воно сухе, майже як у пустелі. І тут на допомогу може прийти унікальна рослина, здатна перетворити цю пустелю на оазис – циперус (венерина трава). Це дуже красива й корисна рослина, яку нескладно виростити самотужки. Вона дуже любить вологу, тому горщик із нею, зазвичай, ставлять у піддон із водою. Такі піддони з вологолюбними рослинами добре мати взимку в усіх кімнатах – вони чудово поліпшують стан повітря.



Стрілець 18 (21:30) – 21 (0:42)

У січні всі рослини в саду неначе засинають до весни. Земля в цей час вкрита снігом, що дуже добре для рослин, адже він оберігає їхнє коріння від вимерзання. Саме тому садівники після промерзання ґрунту ще раз підгортають снігом плодово-ягідні культури. Дерева вкривають снігом до одного метра, пагони малини, які восени пригнули до землі, повністю закидають снігом, аґрус також можна повністю вкрити снігом. Але слід зазначити, що гілки кущів перед підгортанням, зазвичай, розгинають у боки, щоб вони не зламалися під вагою снігу. З гілок струшують сніг, аби запобігти їхньому обламуванню.

Навколо насаджень верхній шар снігу утоптують. На грядках і квітниках розкладають гілки, встановлюють щити для снігозатримання.



Козеріг 21 (0:42) – 23 (4:55)

Особливої уваги в січні потребують хвойні рослини. У ялівців, туй, кипарисовиків та інших хвойників із компактними кронами через сніг інколи відламуються або відгинаються гілки, кущі втрачають компактність, а відтак і декоративність. Аби цього не сталося, акуратно стягніть їх мотузкою, а ще краще – обмотайте шматком білого нетканого укривного матеріалу (агрилу, лутрасилу, агротексу тощо).

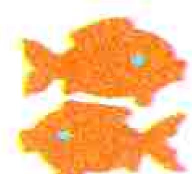
Таке укриття допоможе врятувати хвойники й від іншої біди – сонячних опіків. Справа в тому, що в січні дедалі сильніше припікатиме сонце, нагріватиме й висушуватиме темну хвою цих рослин, яка дуже виділяється на тлі білого снігу. Якщо в цей період деревам не допомогти, приховавши від згубних сонячних променів, навесні у ялівців, конічної ялинки тощо почне обпадати хвоя і засихатимуть гілочки.



Водолій 23 (4:55) – 25 (11:13)
Новий Місяць – 23 (9:39)

У дні Молодика астрологи радять не садити й не пересаджувати культурні рослини, однак можна виконувати інші, не менш важливі роботи. Зокрема, в січні продовжують ремонтувати рами й парники, а наприкінці місяця розпочинають перебивання гною, тобто розігрівання його пухким укладанням із доданням до холодного гною гарячого.

Продовжують підготовку насіння овочевих культур для висіву на ділянці. Перевіряють його стан і за необхідності перебирають садивний матеріал цибулі, картоплі, часнику тощо.



Риби 25 (11:13) – 27 (20:30)

Господарі, які вирощують вдома кімнатні квіти, добре знають, що кактуси та інші сукуленти відрізняються своєю невибагливістю. Зокрема, кактуси будуть цвісти щороку, якщо взимку їм влаштовувати прохолодний період спокою. Тим більше, що в січні у багатьох видів кактусів відбувається закладання й розвиток бутонів, а в період бутонізації рослини не варто турбувати.



Овен 27 (20:30) – 30 (8:30)

Складаючи план насаджень на наступний сільськогосподарський сезон, необхідно враховувати умови їхнього вирощування, вимоги до місця розташування, індивідуальні особливості кожної рослини. Зокрема, влаштовуючи квітники, краще не використовувати надто високорослих гігантів із потужною кореневою системою або надмірно "агресивних" килимових рослин, що дуже швидко розростаються. А від деяких рослин інколи взагалі варто відмовитися через можливу шкоду, якої вони можуть завдати садово-городнім культурам. Наприклад, на дельфініум можуть напасти слимаки, а їхнє нашестя погано позначиться на овочах, якщо їхні грядки розташувати поряд із цією рослиною.



Тілець 30 (8:30) – 1.02 (21:16)
Перша чверть Місяця – 31 (6:10)

Наприкінці місяця можна розпочати підготовку цибулинних культур (тюльпани, нарциси, гіацинти) для лютневої вигонки. Ящики з висадженими в них цибулинами тюльпанів на 3–4 дні заносять до темного приміщення з температурою 15°С, а нарциси, навпаки, у світле, з температурою 10°С. Гіацинти ставлять у темне, але тепле (22°С) місце і поступово протягом 5 днів привчають їх до світла. У першу добу цибулини не радять поливати.

Слід зазначити, що успішною вигонка буде лише в тому випадку, якщо цибулини добре вкоренилися, а паростки тюльпанів досягли у висоту 5–7 см, нарцисів – 10, гіацинтів – 8–10 см.

Живокосту позбутися непросто

Шановна редакціє! Підкажіть, будь ласка, як позбутися живокосту на городі? Глибока оранка і вибирання тільки ускладнили ситуацію. Він подрібнюється і потім з кожного шматочка виростає нова рослина.

Б.Г. Павлюк,
с. Тростянець, Долинський р-н,
Івано-Франківська обл.

Живокіст лікарський, він же гав'яз (рос. – окопник) належить до кореневищних, рослина з коротким, товстим, розгалуженим, чорним корінням рослин.

Ось чому заходи боротьби з ним ідентичні заходам проти інших кореневищних. Якщо є можливість, перед оранкою слід продискувати ділянку дисковими лущильниками або боронами. Подрібнені частини коріння за 10–12 днів заглиблюються на глибину 20–22 см оранкою плугом з передплужником. Поживних речовин у цих шматках не вистачить, аби прорости до поверхні. При цьому доцільно вибирати й те коріння, що потрапило на поверхню. Повторюючи таку обробку щороку, ви поступово зменшите його кількість.

У подальшому восени можна розпушувати ґрунт тризубом, що добре витягує коріння, яке стелиться під ґрунтом у горизонтальному напрямку (граблі не дістають так глибоко). Навіть в разі неможливості це зробити механізовано той же тризуб буде в нагоді і при ручному обробітку.

З хімічних препаратів підійде відомий раундап, що є гербіцидом суцільної дії. Однак він знищує лише надземну частину, а вичесати коріння потрібно знову ж таки тризубом.

Полюбляє рости цей бур'ян біля річок, озер, у заболочених місцях, тобто в місцях підвищеної вологості. Відтак кардинально цю проблему можна вирішити проведенням дренажу (якщо у вас саме таке місце). Застосуйте й сівозміну, аби бадилля культури не заважало провести тризубом по міжряддю в другій половині вегетації, розміщуйте на місцях найбільшої забур'яненості просапні культури (капусту, кукурудзу).

Ю.В. Слєпцов

Шановні наші читачі!

Оголошення на сторінках нашого журналу платні. Якщо ви бажаєте розмістити свої оголошення, вам потрібно переказати на розрахунковий рахунок № 26006000021176 у ПАТ "Укрсоцбанк", м. Київ, МФО 300023, код 25662848 по 3,00 грн. за кожне слово, враховуючи адресу, прізвище і телефони та рекомендованим листом надіслати текст оголошення і квитанцію про оплату на адресу редакції. Коли ви самостійно рахуєте свій текст, будь-ласка, враховуйте всі слова і знаки більше двох; номер телефону – як три слова.

До чергового номера включаються ті оголошення, що надійшли за місяць до випуску журналу. Всі тексти оголошень здаються до друку до 1-го числа кожного місяця.

Адреса редакції:
вул. Заболотного, 19,
м. Київ-680, 03680, МСП-680.

Пропоную...

...кролі великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекцій).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця,
тел. (097) 308-20-95

...квіти–поштою. Подробиці на сайті *www.Kvity.at.ua*

...шиншили дорослі і молодняк.

Тел. (050) 98-205-90

...постійно найкращі новинки сортів суниці великоплідної: Альбіон, Морський пейзаж, Флорін, Дарсеваль, Сірано, Сізоже, Рабунда, Сірафін, Дженто, Фігаро, Маестро, Остара, Дарселект та інші. Малина, ожина, смородина, аґрус, порічки. Опт, роздріб.

Ю.В. Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни,
Черкаський р-н,
Черкаська обл., 19615,
тел. (097) 575-77-81

...саджанці суниці садової: Альба, Азія, Роксана, Адрія, Сірія, Альбіон, Санте Адреас, Комароза. Ціна – 5 грн.

Юрій Олександрович Кізіменко,
с. Козачі Лагері, Херсонська обл.,
телефони: (050) 315-9370,
(098) 110-75-75, (093) 505-22-33
http://sazhentsy-sortovoj-k.prom.ua/

...велику колекцію квітів. Каталог з фото – безкоштовно у вашому конверті.

В.О. Головко,
с. Олексіївка,
Арбузинський р-н,
Миколаївська обл., 55333

...розсадник пропонує на осінь 2011 року садивний матеріал плодових, ягідних та декоративних культур: саджанці яблунь, груш, слив, персика, нектарина, абрикоса, черешні, вишні, малини, троянди, аличі, аґрусу; підщепи М9, М99, Д1071, ІС-2-10, ІС-4-6, 54-118, сіянці шипшини. Виростимо саджанці за попереднім замовленням. 25 років вирощуємо саджанці для оптових покупців. Опт від 100 саджанців. Потрібні реалізатори – торгові представники у містах України.

О.В. Живов,
вул. Підгірна, 42, с. Артемівське-2,
Артемівський р-н,
Донецька обл., 84510,
тел. (050) 627-54-03,
(050) 627-54-05
Zhivovsad@mail.ru

...насіннєву картоплю (70); саджанці смородини (30); порічок (30); аґрусу (3); малини (15). Конверт – каталог.

В.Б. Мостіпан,
пров. Чайковського, 8,
м. Прилуки, 17502

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду селекції Капелюшного, Крайнова, Павловського та ін. Конверт – каталог.

Володимир Аполлінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-А,
м. Карлівка, Полтавська обл., 39500,
тел. (05346) 2-46-47,
(050) 304-15-42,
E-mail:Shpakvino@mail.ru

...високоякісну сортову картоплю вітчизняної та іноземної селекції. Новинки і суперновинки 2011 року. Конверт – каталог.

С.А. Пилипков,
с. Ковтунове,
Шосткинський р-н,
Сумська обл., 41122,
тел. (095) 932-27-47, (096) 884-66-81

...саджанці, чубуки елітних столових, технічних, безкісточкових сортів винограду. Найкращі сорти великоплідної малини, суниці (ремонтантної, шпалерної, надранньої, з рожевими квітками...). Ожина безколючкова, жимолость, фундук, калина, актинідія, чорниця канадська, смородина, аґрус, гібіскус. Штамбові смородина, аґрус. Конверт – каталог.

О.М. Онищенко,
вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118,
тел. (066) 755-50-38,
E-mail:o-naslada@mail.ru

...сортове насіння овочів. Багато новинок. Конверт – каталог.

Валентина Іванівна Чебаненко,
с. Бреусівка, Козельщинський р-н,
Полтавська обл., 39150,
Тел. 0534298119, (067) 300-61-48

...найкращі сорти картоплі вітчизняної та зарубіжної селекції – 70 сортів.

О.А. Горбач,
вул. Гагаріна, 18, м. Сарни,
Рівненська обл., 34503,
тел. (096) 467-63-00

...саджанці декоративних кущів, ліани, хвойні, троянди, іриси, лілійники, флокси, астильба, канни, водяні – німфеї. Плодові: ожина, смородина, зізіфус, аґрус та ін. Конверт – каталог.

С.В. Тимофєєва,
вул. Вечірня, 11,
м. Севастополь, 99018,
тел. (095) 304-05-21

...насіння з кращої на Західній Україні колекції помідорів, перцю, стевії медової, ліппії солодкої, лікарських рослин з рецептами та ін. Конверт – каталог.

П.М. Олексюк,
вул. Київська, 12/188,
м. Тернопіль, 46023

...поросята елітні м'ясні травоїдні: ландрас, мангалиця, мангал, угорська пухова, недорого.

Олена,
м. Вінниця, тел. (097) 257-52-28

...книгу Сахарнової: "Помідори". Насіння стійких до спеки помідорів. Дорого.

Ліна Михайлівна Сахарнова,
тел. (067) 993-56-07,
(066) 298-02-86

...недорого широкий вибір насіння овочевих культур і квітів. Конверт з марками на дві гривні – безкоштовно кольоровий каталог плюс три пакети насіння.

Лідія Василівна Смирнова,
с. Пронозівка, Глобинський р-н,
Полтавська обл., 39040

...саджанці нових, районованих та перспективних сортів смородини, порічок Дар Орла, Валентинівка, Рокада, Альфа, Наталі (30 сортів), описані нами у "ДСГ" № 5, 2010 рік), аґрусу (Карат, Шеннон, Безшипний, 18 сортів), винограду; гладіолуси: іриси вітчизняної, зарубіжної та власної селекції (Норма, Капітошка, Доктор Джаз). Конверт – каталог.

Г.С. Мамченко,
а/с 100, м. Прилуки, 17500

...способи економії електроенергії і газу.

п/с 4, м. Тараща,
Київська обл., 09500,
т/ф (097) 140-36-53

...вроздріб та оптом. Саджанці великоплідної суниці садової звичайного та постійного плодоношення, малини, ожини, смородини, аґрусу, насіння айстр та городніх культур.

О.Ю. Савейко,
с. Хорішки, Козельщинський р-н,
Полтавська обл., 39112,
тел. (096) 771-24-75

...квіти – поштою: жоржини, хости, лілійники, тюльпани, нарциси, гіацинти, крокуси, лілії, іриси, гладіолуси... Велика колекція. Безкоштовно вишлемо чудовий кольоровий фотокаталог. Від вас – підписаний конверт. Всі замовники отримують подарунки. Наш сайт www.kvity.at.ua.

Максим Васильович Левчук,
а/с 272, м. Южноукраїнськ,
Миколаївська обл., 55001

...картоплю – поштою. Новітні найпродуктивніші сорти. Найвищі репродукції. Стійкість, урожайність, смак.

О.П. Юренко,
вул. Артема, 1, с. Диканька,
Полтавська обл., 38500,
тел. (5351) 9-16-97

...саджанці, чубуки комплексностійких сортів винограду. Каталог.

Е.М. Олефір,
вул. Авраменка, 18-84,
м. Запоріжжя, 69120,
тел. (0612) 67-49-53, (066) 772-58-89,
(097) 479-56-25, olefir@ukr.net,
www.olefir1.uaprom.net

...малину деревовидну – Тарусі, томатне дерево Спрут F_1, суницю табернемонтана, картоплю. Шоколадна лоза. Екзотичні рослини. Виноград. Каліфорнійський черв'як.

Б.А. Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...саджанці перстачу білого (лікує зоб), синюхи, родовика, калгану, бадану, родіоли, лимонника, елеутерокока... Колекція декоративних. Конверт – каталог.

Д.В. Теліженко,
а/с 77, м. Луцьк, 43005

...500 сортів жоржин на зріз. Конверт – каталог.

Лариса Іванівна Хрущ,
вул. Лотиківська, 4, м. Первомайськ,
Луганська обл., 94301,
(050) 819-44-39

...широкий асортимент насіння томатів, огірків, кабачків та інших культур. Вишлю безкоштовний каталог і упаковку насіння у вашому конверті.

Інна Олександрівна Колодько,
с. Хухра, вул. Спартака, 13,
Охтирський район, Сумська обл, 42750,
(066) 91-09561 Innek11@mail.ru

...гуртом та вроздріб насіння і саджанці ягідних, овочевих, нових, малопоширених, екзотичних, лікарських культур та квітів. Понад 1200 найменувань. Каталог – великий конверт з марками на 2,2 грн.

В.М. Головатенко,
с. Малі Крушлинці,
Вінницький р-н,
Вінницька обл., 23242

...гінкго, каштан їстівний, маслинка, калган, п'ятипал, сабельник, сауроматум та багато іншого. Можливий обмін. Конверт – каталог.

О.В. Стретович,
с. Мелені-4, Коростенський р-н,
Житомирська обл., 11576

...міцелій грибів: шампіньйон, глива (рос. вешенка), опеньки, шиї-таке, білий гриб, груздь, веселка, маслюки, лисички, рижик. Насіння овочів та квітів. Конверт – каталог.

І.А. Рижих,
с. Ружин, Житомирська обл., 13601,
тел. (068) 835-56-06

...високоврожайні сорти картоплі: Кирнада, Джаерла, Ред Скарлет, Щедрик, Сисера (всього 50 сортів). Конверт – каталог.

Ян Арвидович Мейстер,
вул. Ульянової, 6, м. Бердичів,
Житомирська обл., 13308,
моб. тел. (097) 5306782

...унікальна технологія простого у виготовленні, полегшуючого працю "крокуючого" плуга. Без двигуна. Привід – ножний ричаговий. Продуктивність при глибині оранки 18 см – 200 м²/год. Конверт зі з/а.

Г.В. Кот,
а/с 1 "ДСГ", м. Прилуки,
Чернігівська обл., 17502

...насіння томатів від "Сибірського саду" та колекційне. Екзотичні і лікарські рослини. Перець, огірки, харчові та кормові гарбузи – великий вибір. Картопля. Квіти однорічні та багаторічні. Фотокаталог у вашому конверті з маркою 2.00 грн. Упаковка насіння в подарунок.

Олександр Миколайович Колодько,
село Хухра,
Охтирський р-н,
Сумська обл., 42750,
моб. 0978620502

ЮРИДИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ

Рубрику веде Б. Дегтярьов, юрист

Пенсіонери не звільняються від сплати страхових внесків

Я – пенсіонер, але нині продовжую працювати. Підкажіть, чи маю я право не перераховувати внески із заробітної плати до Пенсійного фонду?

Ю.Р.Семенюк,
смт Заболотів
Снятинського р-ну
Івано-Франківської обл.

Спочатку слід нагадати, що відповідно до статті 67 Конституції України кожен громадянин зобов'язаний сплачувати податки та збори в порядку і розмірах, установлених чинним законодавством.

Питання загальнообов'язкового державного пенсійного страхування, у тому числі сплати страхових внесків на загальнообов'язкове державне пенсійне страхування регулюється винятково Законом України "Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування" від 9 липня 2003 р. № 1058-1V.

Згідно із ст. 11 цього Закону загальнообов'язковому державному пенсійному страхуванню підлягають громадяни України, іноземці (якщо інше не встановлено міжнародними договорами, згода на обов'язковість яких надана Верховною радою України) та особи без громадянства, які працюють на підприємствах, в установах, організаціях, створених відповідно до законодавства України, незалежно від форм власності, виду діяльності та господарювання, у філіях, представництвах, відділеннях й інших відокремлених підрозділах цих підприємств та організацій, в об'єднаннях громадян, у фізичних осіб-суб'єктів підприємницької діяльності та інших осіб (а також юридичних та фізичних осіб – суб'єктів підприємницької діяльності, які обрали особливий спосіб оподаткування (фіксований податок, єдиний податок, фіксований сільськогосподарський податок, придбали спеціальний торговий патент) на умовах трудового договору (контракту) або працюють на інших умовах, передбачених законодавством, або виконують роботи на зазначених підприємствах, в установах, організаціях чи фізичних осіб за договорами цивільно-правового характеру.

Всі ці громадяни є учасниками в системі загальнообов'язкового державного пенсійного страхування, у тому числі, щодо сплати страхових внесків на загальнообов'язкове державне пенсійне страхування працюючими пенсіонерами.

Згідно із ст. 13 Закону України "Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування", припинення участі в системі загальнообов'язкового державного пенсійного страхування, у тому числі в частині сплати відповідних страхових внесків до Пенсійного фонду настає у разі, якщо застрахованій особі відповідно до цього Закону призначено пенсію і вона не продовжує працювати.

Виходячи з наведеного, слід зазначити, що чинним законодавством не передбачено звільнення від сплати страхових внесків до Пенсійного фонду пенсіонерів, які працюють.



Є інтернет?
Купуй на Aukro.ua!
Програма захисту споживачів
Мільйон відвідувачів
50 000 товарів від 1 гривні
ЩОДНЯ
aukro.ua
На правах реклами

Нові пізньостиглі сорти суниці

Одним з найефективніших способів подовження періоду збирання та вигідної реалізації ягід суниці у літній період (червень–липень) є впровадження пізньостиглих сортів, які достигають суттєво пізніше відомих на сьогодні Полки, Презента та Зенга Зенгани. Відомий англійський сорт Пандора за умов Полісся та Лісостепу України достигає надто пізно – 10–15 липня, і проміжок між ним та трьома згаданими сортами досить суттєвий, а реалізаційна ціна із завершенням ягідного сезону стає знову високою.

Цей проміжок вдало можуть заповнити ягоди нових сортів Інституту садівництва НААН – Атлантида і Янтарна.

АТЛАНТИДА

Автори: К.М.Копань, В.П.Копань, В.В.Павлюк

Сорт пізнього строку достигання – на 4–5 днів пізніше Зенга Зенгани і Полки, але раніше Пандори.

Кущі вищесередньої сили росту, напіврозлогі, з багатьма міцними напівстоячими квітконосами і темно-зеленим листям. Зимостійкість та посухостійкість рослин, як і стійкість ягід до сірої гнилі, високі, листя не пошкоджується грибними хворобами.

Ягоди за повного достигання темно-червоного кольору, округлої форми, маса середніх – 16,7 г, максимальна – 36 г, з густо розміщеними по поверхні зернівками. М'якоть щільна, червона, відмінного кислувато-солодкого смаку. Ягоди за розмірами суттєво перевершують Зенга Зенгану і Полку.

Господарські ознаки: сорт за врожайністю (16,8–18,5 т/га) перевершує Ельсанту і Присвяту, за смаковими якостями – Ельсанту, в незначній мірі поступається за цим показником Полці. У маточнику формує більше розсади, ніж сорти Присвята і Зенга Зенгана. Рекомендований для вирощування в Лісостеповій зоні.



Атлантида



Янтарна

Хімічний склад ягід: сухих речовин – 8,5%, цукрів – 6,6, органічних кислот – 0,96%, а також 410 мг фенольних сполук на 100 г сирої маси. Сорт має високий (як і Фестивальна ромашка) вміст вітаміну С, вищий, ніж у сортів Ельсанта та Зенга Зенгана.

Занесений до Державного реєстру сортів рослин України з 2011 р.

ЯНТАРНА

Автори: К.М.Копань, В.П.Копань, В.В.Павлюк

Сорт пізнього строку достигання – на 3–4 дні пізніше Зенга Зенгани і Полки, але раніше Пандори.

Кущі вищесередньої сили росту, напіврозлогі, з міцними стоячими квітконосами, малочисельним і жорстким листям. Зимостійкість рослин, як і стійкість ягід до сірої гнилі, – висока, листя в середній мірі пошкоджується бурою плямистістю. Сорт чутливий до надмірної повітряної посухи.

Ягоди за повного достигання світлого оранжево-червоного забарвлення, видовжено-конічної форми, маса середніх ягід – 19,1 г, максимальна – 37 г, з густо розміщеними на поверхні зернівками. За розмірами вони перевершують ягоди Зенга Зенгани і Полки. М'якоть дуже щільна, світло-рожева, відмінного кислувато-солодкого смаку.

Господарські ознаки: сорт за врожайністю (17,8 т/га) перевершує Ельсанту і Присвяту, а за смаковими якостями – Зенга Зенгану, Фестивальну ромашку і Ельсанту, дещо поступається в цьому Полці; має високий потенціал продуктивності за пізніх строків достигання видовжено-конічних світлозабарвлених і високотранспортабельних ягід. Сорт дає світлозабарвлені продукти переробки. Рекомендований для вирощування в зоні Лісостепу.

Хімічний склад ягід: сухих речовин – 8,5%, цукрів – 6,6, органічних кислот – 0,96%, а також 410 мг фенольних сполук на 100 г сирої маси, високий (як і в Фестивальної ромашки) вміст вітаміну С вищий, ніж у сортів Ельсанта та Зенга Зенгана.

Занесений до Державного реєстру сортів рослин України з 2011 р.

В.В. ПАВЛЮК,
кандидат сільськогосподарських наук,
Інститут садівництва НААН, 050 / 545-67-73,
Н.В.ПАВЛЮК,
Інститут експертизи сортів рослин
Фото **В.В. Павлюка**



Ірга

Вперше з цією культурою я познайомився років 20 тому в саду моєї майбутньої дружини Валентини. В селі Яблунне Березнівського району ірга не була такою вже й рідкістю, хоча росла на обійстях тільки в кількох господарів. Тоді я ще не захоплювався рідкісними садовими культурами, проте незвичайні ягоди мені дуже сподобалися своїм неповторним смаком. На запитання, звідки взявся цей дивний кущ, ніхто чіткої відповіді мені не дав. Та все ж старожили розповіли, що в селі був панський маєток з парком і великим садом, от, певно, звідти і "перебралася " ірга до садиби, коли панський сад розкорчували й переорали під колгоспні поля.



Місцеві називали цей кущ "нешпуль", проте пояснити назву ніхто не зміг. Коли ж, багато років по тому, я почав збирати свою колекцію рідкісних рослин, ірга "перемандрувала" й у мій сад. Згодом, шукаючи в довідниках з садівництва її родовід, я дізнався, що батьківщина ірги – Північна Америка, там існує багато її видів і там вона введена в культуру.

У нас культивується ірга канадська й ірга колосиста. Вони вільно схрещуються між собою, тому в садах трапляються кущі з різними ягодами, як за величиною, так і за формою. Валентина мені розповідала, що коли дівчиною ходила в ліс по чорниці, то знайшла в лісі здоровезний кущ ірги, рясно вкритий великими ягодами. Тоді вона досхочу наїлася їх, забувши про чорниці. Як ірга потрапила на лісову галявину – невідомо, певно, тут "постаралися" птахи, вони дуже полюбляють ласувати ягідками ірги. А завдяки високій зимостійкості й схожості наших кліматичних умов з канадськими ірга чудово почувалася посеред лісу.

ВЛАСТИВОСТІ ІРГИ

Тепер час трохи більше розповісти про цю ягідну культуру. Чим же цінна ірга? По-перше, ранніми, дуже смачними ягодами, які достигають уже в середині червня; по-друге, цілющими властивостями ягід, кори і листя. Для вирощування ірги не потрібно великих премудростей. Культура, як я говорив раніше, напрочуд зимостійка (витримує морози -35... -40°С), а цим не кожна наша традиційна садова культура може похвалитися. З цвітом вона може залишатися після заморозків до -5... -6°С.

Ірга – невибаглива культура, самоплідна, досить урожайна й скороплідна. На третій рік після висіву вже дає перший урожай. Плодоносить на одному місці 40–50 років, майже без перерви. З одного куща за дбайливого догляду і правильного підживлення можна зібрати 6–10 кг ягід.

Що ж являє собою ірга як біологічний вид? Як не дивно, але вона є далекою родичкою груші та горобини, тому її можна прищеплювати на цих рослинах (тоді отримаєте штамбову форму культури), і навпаки. Сама ж ірга росте у формі невеликого деревця або багатоштамбового куща (щось на зразок калини) висотою 3–4 м. Листки прості, зверху темно -, а знизу світло-зелені. Молоді пагони покриті сріблястим опушенням. Коли цвіте ірга, то вона нагадує цвітом черемшину.

Плоди – круглі або овальні ягоди діаметром від 7 до 8 мм. На початку достигання червоні, а при повному достиганні темно-фіолетові, аж чорні, з восковим покриттям. Хто не бачив ягід ірги, може легко сплутати їх з вовчими ягодами. Я посадив її біля самої дороги, перехожі позирають на привабливі грона, та боязко обходять, а от шовковицю, що росте поруч, не минають.

На смак ягоди ірги солодкі, смачні, трохи нагадують родзинки. Вони містять багато (до 10 %) цукрів, вітаміну С, органічних кислот, дубильних речовин, а також вітамінів B_2, Р і К. Багаті ягоди на мікроелементи: мідь, кобальт, цинк. Ягоди ірги смачні, їх полюбляють і дітвора, й птахи, тому виникає незручність – пташок доведеться проганяти, якщо хочете зібрати повноцінний урожай.

РОЗМНОЖЕННЯ

Ірга добре розмножується як насінням, так і вегетативним способом. Щоб зберегти сортову відмінність, необхідно розмножувати тільки вегетативно.

Найбільш продуктивним є розмноження ірги насіннєвим способом. Насіння беруть з найурожайніших рослин. За такого способу розмноження і за високої агротехніки можна відібрати найбільш великоплідні форми. Насіння висівають восени або навесні. Весняну сівбу роблять після стратифікації, а восени сіють безпосередньо у підготовлені грядки на глибину

1–2 см. Строк стратифікації насіння – 90–120 діб за температури 0–2°С.

Вегетативно іргу розмножують тільки від сортового або високоврожайного куща. Найпростіший спосіб – поділом куща, або кореневою порослю, але він малопродуктивний. З куща можна отримати тільки декілька саджанців.

Живцями ірга розмножується важкувато. Найкраще вдається розмноження тим, у кого є установка штучного туману. Зелені живці нарізуємо в період активного росту зранку по росі. Довжина живців 12–15 см. Живці висаджуємо в парники на глибину 4–5 см у шар промитого річкового піску, яким вкриваємо підготовлений субстрат. Субстрат готуємо з садової землі і перегною (1:1) шаром товщиною до 25 см. Знизу має бути дренаж із щебеню. У парнику треба підтримувати постійну вологість 90–95 %.

Можна розмножувати іргу й кореневими живцями. Для цього навесні відкопуємо від куща горизонтальні корені товщиною не менше 1 см, розрізуємо їх на живці 8–10 см і саджаємо в підготовлені грядки вертикально, але так, щоб верхній кінець був присипаний землею на 1 см. Мульчуємо дрібно порізаною соломою. Систематично поливаємо і до осені отримуємо добре розвинені саджанці, які навесні можна пересаджувати на постійне місце.

Добре вдається ірга вічкуванням. За підщепу беремо сіянці ірги, горобину звичайну або глід. Вічкувати краще з середини липня до середини серпня. Приживлюються вічка майже на 90 %, якщо операція виконана правильно.

ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ

Ягоди ірги корисні при захворюваннях ясен, шлунково-кишкового тракту, мають протизапальну дію. Застосовують сушені ягоди для профілактики атеросклерозу, при серцево-судинних захворюваннях. Сік із свіжих ягід має закріплюючу дію. Ним також добре полоскати горло при ангінах, запаленнях ротової порожнини. Відвари з кори і листя – добрий в'яжучий засіб, а ще вони ефективно загоюють гнійні рани. Після ситного застілля жменя ягід ірги зніме важкість у шлунку.

ВИКОРИСТАННЯ

Ягоди використовують у свіжому, консервованому й сушеному вигляді. З них варять варення, компоти, желе, пастилу.

Цінується ірга як ранній медонос, її використовують як підщепу для груші, щоб знизити крону останньої. Ще іргу використовують як декоративну рослину в парковому будівництві завдяки її буйному цвітінню та гарному густому листю.

Отже, я гадаю, можна знайти місце у своєму саду, щоб посадити таку чудову і незвичайну рослину, а вона, будьте певні, вас порадує і пишним цвітінням, і добрим урожаєм смачних та корисних ягід.

В.В.Тибель,
с. Біла Криниця, Рівненський р-н,
Рівненська обл., 35342

Розмноження цитрусових культур

(Закінчення. Поч. у №11, 2011 р.)

ВИРОЩУВАННЯ КОРЕНЕВЛАСНИХ САДЖАНЦІВ

Кореневласними називають саджанці, які мають генетично однорідну тканину як у надземній частині, так і в кореневій системі. Кореневласні саджанці можуть бути як насіннєвого походження (рослини вирощені з насіння), так і вегетативного (вирощені з вегетативних органів рослини). У кореневласних рослин, вирощених з насіння, тканини стадійно молоді, тому такі рослини вступають у плодоношення на 8–10-й, а іноді 15–20-й рік після появи сходів, що значно пізніше порівняно з кореневласними рослинами, отриманими від укорінення живців чи відсадків.

У практичному цитрусівництві намагаються вирощувати кореневласні саджанці (стадійно зрілі), які отримують шляхом укорінення живців, чи вкоріненням відсадків. Такі рослини у більшості випадків за належного за ними догляду вступають у плодоношення на 3–4-й рік, а іноді й раніше.





При вирощуванні цитрусових культур в умовах захищеного ґрунту краще користуватися кореневласними саджанцями, вирощеними шляхом живцювання або відсадками. Кореневласні рослини – це однорідні організми, тому витримують сухість ґрунту й повітря, підвищені температури та надмірне затемнення, які за кімнатних умов іноді важко регулювати.

ЖИВЦЮВАННЯ ЦИТРУСОВИХ

Розмноження цитрусових культур укоріненням живців базується на біологічній здатності цих рослин до регенерації, тобто до відновлення втрачених рослиною органів. Найкраще цей спосіб використовувати для розмноження лимона. Наприклад, коли з плодоносного деревця лимона зрізати однорічний пагін і розрізати на живці невеликої дожини та висадити їх у ґрунт, то за наявності достатньої кількості вологи й тепла через деякий час такі живці відновлять кореневу систему і після цього кожен із укорінених живців являтиме собою окрему кореневласну рослину, придатну для кімнатного вирощування з метою отримання врожаю.

Хто вирішив зайнятися вирощуванням лимонів у кімнатних умовах чи в службових приміщеннях, має пам'ятати, що для розмноження лимонів шляхом живцювання пагони для одержання живців потрібно заготовляти обов'язково з дерев, які вже плодоносять. При цьому краще заготовляти живці з тих сортів, що рекомендуються для вирощування у захищеному ґрунті: Китайський карлик (Мейєра), Новогрузинський, Сочинський, Пандероза, Лісбон, Вілла Франка та ін.

Для заготівлі живців з плодоносних дерев зрізують добре облистнені здерев'янілі пагони товщиною 4–5 мм. Гілки старшого віку для заготівлі живців непридатні, позаяк живці з таких гілок вкорінюються погано. Гірше відновлюють кореневу систему також живці тонкі й недостатньо здерев'янілі. Під час заготівлі для розмноження тонких живців їх нарізують так, щоб вони були з п'яткою дворічної деревини.

Кращим строком заготівлі живців і проведення їхнього укорінення є вересень та перша половина жовтня. До цього часу у більшості випадків пагони встигають закінчити ріст, знаходяться в здерев'янілому стані і містять найбільшу кількість поживних речовин, які є основою для утворення кореневої тканини – калюсу, а потім і самих коренів. Окремі фахівці рекомендують заготовляти живці та вкорінювати їх також рано навесні – у березні.

Заготовлені пагони відразу бажано розрізати на окремі живці довжиною 8–12 см. При нарізуванні живців нижній зріз роблять під вузлом (брунькою), а верхній – рівний над брунькою. На верхівці кожного окремого живця залишають по 1–2 листки. Коли листки великі, то кожний залишений листок вкорочують наполовину або на третину його величини з метою зменшення поверхні випаровування вологи.

Щоб живці не в'янули й не підсихали до часу висаджування, в момент нарізування їх поміщають нижніми кінцями у посуд з водою. Для кращого укорінення та прискорення коренеутворення живці можна нижніми кінцями на 16–18 годин занурити в 0,01%-ний розчин гетероауксину.

Зручно укорінювати живці в парниках, оранжереях, а також у теплицях. У кімнатних умовах для укорінення можна використовувати невеликі дерев'яні ящики висотою 18–20 см, вазонні горщики або спеціальні гончарні мисочки.

Щоб живці скоріше вкорінювалися, а потім добре росли до часу розсаджування в окремий посуд, їх бажано висаджувати у посуд, заповнений ґрунтосумішшю з листяної та дернової землі чи листяної, дернової землі, перегною-сипцю та піску в однаковому співвідношенні.

Перед висаджуванням у підготовлений для живцювання посуд на його дно насипають шар (3–4 см) великозернистого піску або гравію для створення дренажу. Поверх нього насипають ґрунтову суміш, багату на поживні речовини, а потім промитий річковий пісок або перліт (субстрат заводського виготовлення) шаром 2,5–3 см. Живці висаджують у пісок на глибину 2,0–2,5 см, щоб їхні нижні кінці були близько до поверхні багатого на поживні речовини ґрунту. Після висаджування живці добре поливають, при цьому слідкують, щоб біля кожного живця пісок щільно облягав його. Ящик накривають склом або затягують прозорою синтетичною плівкою. Якщо вкорінення виконують у гончарних горщиках, то висаджені і добре политі живці накривають скляною банкою чи звичайною склянкою.

Укорінення живців відбувається успішніше тоді, коли температура навколишнього середовища становить 22–23°С. Щоб живці не запліснявіли, їх регулярно провітрюють і щодня помірно зволожують. За дбайливого догляду живці укорінюються за 25–30 днів.

Для прискорення вкорінення живців посуд із висадженими живцями ставлять на підвіконні над батареями водяного опалення з метою підвищення температури в нижньому шарі ґрунту, де відбувається укорінення, але при цьому слідкують, щоб ґрунт не пересихав. Переконливою ознакою того, що живці добре вкорінилися, є пробудження до росту бруньок, які знаходяться в пазухах листків. Однак на окремих живцях може утворитися добре розвинуте коріння і без наявності зазначеної ознаки.

Після того, як живці вкорінилися, їх слід пересадити в окремі горщики діаметром 7–10 см, заповнені ґрунтосумішшю.

За сприятливих умов вирощування пересаджені

рослини почнуть інтенсивно нарощувати як надземну масу, так і кореневу систему. Тому горщики, в яких вони будуть висаджені, скоро стануть тісними і потрібно буде пересаджувати їх у посудину більшого розміру.

РОЗМНОЖЕННЯ ВІДСАДКАМИ

На відміну від лимона й цитрона, які з-поміж цитрусових легко розмножуються укоріненням живців, апельсин, мандарин та грейпфрут укорінюються набагато важче. При вирощуванні кореневласних саджанців цих рослин часто застосовують вкорінення способами ґрунтових та повітряних відсадків, що дає змогу не тільки розмножувати ту чи іншу цитрусову рослину, а й одночасно отримати саджанці дещо більшого розміру, які за належного догляду вже у наступному році можуть зацвісти та порадувати господаря першими плодами.

Використовуючи способи розмноження ґрунтовими й повітряними відсадками, є можливість вкорінювати не окремі коротенькі (8–12 см) живці, а навіть розгалужені гілочки, які нагадують невеличке кроноване деревце.

СПОСІБ ПОВІТРЯНИХ ВІДСАДКІВ

За цього способу розмноження у весняний період, коли відбувається активний сокорух, у кроні плодоносної розмножуваної рослини вибирають 2–3-річну розгалужену гілку, на якій за допомогою гострого ножа на тому місці, де повинно утворитися коріння, знімають кору у вигляді кільця шириною до 1 см. Оголене від кори місце обкладають вологим мохом або сумішшю ґрунту з перегноєм та піском, які після їхнього зволоження зверху покривають плівкою і обв'язують шпагатом. За відсутності плівки можна прилаштувати пластмасовий вазонний горщик, попередньо розрізаний вздовж на дві рівні половинки, які закріплюють на місці укорінення так, щоб кільце було розміщене трохи вище середини горщика. Після цього обидві половини горщика суміщують і скріплюють м'яким дротом. У закріплений у такий спосіб на гілці горщик пошарово кладуть мох з тирсою, які присипають шаром піску, а затим деревно-листяним перегноєм з додаванням третини піску. Такий субстрат весь час утримують у помірно зволоженому стані. Через певний час на гілці-відсадку почнуть проростати бокові пагони, а це свідчитиме про те, що гілка вже має коріння, але не варто поспішати відокремлювати цю гілку від материнської рослини. Слід почекати, доки ріст нових пагонів на гілці повністю закінчиться і визріє молоде листя. Тільки через 5–6 місяців після вкорінення відсадок відокремлюють від маточної рослини, але шляхом подвійного відрізування: вперше, коли відсадок відрізують від рослини, а вдруге, коли знімають горщик чи плівку і від коріння відрізують нижню частину стебла з кільцем, що було в субстраті під час коренеутворення. Лише після цього вкорінену таким способом нову рослину висаджують в окремий посуд з поживною ґрунтовою сумішшю, помірно поливають і на певний час ставлять у затінок для кращого приживлювання після пересаджування. Щоб рослина швидко вкорінювалася у новому субстраті, її регулярно поливають і збризкують водою, або на всю рослину накладають поліетиленовий мішок для створення сприятливих, подібних до парникових, умов для приживлення.

РОЗМНОЖЕННЯ ҐРУНТОВИМИ ВІДСАДКАМИ

За цього способу, як і за повередного (повітряного), на рослині вибирають здерев'янілу гілочку (бажано, щоб розміщувалася вона якомога ближче до землі). У тому місці, де бажають отримати коріння, на вибраній гілочці знімають кільце кори, як це робили у попередньо описаному способі, або з нижнього боку гілочки, бажано в зоні вузла, гострим ножем роблять косий надріз довжиною 2–2,5 см і глибиною на третину товщини гілочки. Для того, щоб не допустити зрощення зробленого зарізу перед укладанням гілочки в ґрунт, у щілину зарізу вкладають відрізок плівки. Після цього гілочку підрізаним чи кільцьованим місцем нагинають до дна борозенки, зробленої в ґрунті, і закріплюють, по можливості, у вертикальному положенні дротяним гачком або дерев'яною ключкою.

Ґрунт у зоні вкорінення гілочки тримають у розпушеному й вологому стані. Через 1,5–2 місяці, а іноді й пізніше, залежно від догляду, на місці підрізування чи кільцювання гілочки утвориться мичкувате коріння, яке спроможне забезпечити самостійний ріст вкоріненої гілочки. Потім вкорінену гілочку відокремлюють від маточної рослини та пересаджують у окремий посуд і доглядають, як описано у попередньому способі розмноження повітряними відсадками.

В.С. Федоренко

Шановні наші читачі!

Якщо у когось із вас виникне необхідність у придбанні наших журналів, або інших видань за минулі роки чи за поточний рік, будь ласка, звертайтеся до нас, окрім вихідних та святкових днів, за телефоном: 223-22-58. За наявності замовлених вами видань, обов`язково надішлемо їх вам поштою.

Придбати журнали "Дім, сад, город" за поточний та минулі роки, та іншу літературу нашого видавництва можна також на "Книжковому ринку" (станція метро "Петрівка", м. Київ). Ряд 100, місце 3.

Працюємо з 10 до 16 год. щодня, крім понеділка. Відділ реалізації "ДСГ".

Квашена капуста:
зимова комора вітамінів і "санітар" кишківника

Колись у Стародавньому Римі капусту подавали патриціям після розкішних обідів, вважаючи її вишуканими ласощами. Стародавні історики Катон і Пліній, лікарі Діоскорид, Гален і Авіценна не шкодували слів для похвали цього овоча. Виявляється, таке захоплення і шану капусті ось уже протягом багатьох століть люди віддають зовсім недарма.

Отже, капуста – одна з найдавніших овочевих рослин, яку культивували люди ще за сивої давнини. Археологічні розкопки свідчать, що людина почала вирощувати капусту наприкінці кам'яного віку. Введена в культуру вона була понад 5 тисяч років тому. Задовго до нової ери капусту вирощували в Стародавній Іберії, де її називали "ащі". Звідти ця культура поширилася в Єгипет, Грецію, Рим.



За що ж так цінували цей овоч наші пращури і чим корисна капуста, зокрема квашена? Вживання капусти зміцнює організм, підвищує стійкість до багатьох захворювань, лікує безсоння і головний біль. Вчені пояснюють це тим, що вона містить майже весь набір вітамінів, і, зокрема, противиразковий вітамін U, фітонциди, ферменти, солі калію, кальцію, фосфору, сірки, заліза, йоду.

Клітковина капусти поліпшує моторну діяльність кишківника і позитивно впливає на розвиток корисної кишкової мікрофлори. Крім того, вона сприяє виведенню з організму шлаків і холестерину, що запобігає розвитку атеросклерозу.

"Санітаром кишківника" називають квашену капусту, бо вона містить молочну й оцтову кислоти, що пригнічують розвиток гнильних бактерій. З капусти в розсіл переходить багато корисних речовин, тому його також використовують як дієтичний продукт із цілющими властивостями. Зокрема, розсіл вживають для поліпшення апетиту, при хворобах печінки, хронічних закрепах, геморої тощо.

Щодо народної медицини, то вона приписує квашеній капусті надзвичайно цілющі властивості. Народні цілителі рекомендують вживати квашену капусту та сік з неї практично за будь-яких захворювань – починаючи від звичайної застуди і закінчуючи такими складними захворюваннями, як епілепсія і бронхіальна астма. Надзвичайно корисна вона і для чоловіків. Вважається, що щоденне вживання квашеної капусти може значно підвищити потенцію і зберегти її до похилого віку.

Здавна у народі широко застосовували розсіл за похмільного синдрому. Українська народна мудрість стверджує: "З'їж капусту перед питвом – не сп'янієш, з'їси після – розженеш хміль".

Отже, квашена капуста – це зимова комора вітамінів, один із найпотужніших продуктів, який позитивно впливає на наше здоров'я. А коли людина нездужає, у багатьох випадках капуста ефективно допомагає організму подолати хворобу.

Лікуємося квашеною капустою

- ***Знижену кислотність шлункового соку*** народні цілителі рекомендують лікувати капустяним розсолом, який вживають по 100–150 мл за 15–20 хвилин до їди. Лікування тривале – не менше місяця, через два–три тижні курс необхідно повторити.
- ***За жовчнокам'яної хвороби*** розсіл слід вживати по 0,5 склянки за 30 хвилин до їди. Лікування так само тривале.
- ***Від бронхіту та бронхіальної астми*** радять щодня їсти салат із квашеної капусти, цибулини та часнику.
- ***Щоб позбутися кровоточивості ясен,*** необхідно споживати більше капусти, при цьому її дуже старанно пережовують, аби подовжити корисний вплив цього продукту на ясна.
- ***Радикуліт і ревматизм*** за порадами народних лікарів лікують комбіновано: вживають по 100–150 мл розсолу за 15–20 хвилин до їди і накладають на хворе місце компрес із розсолу.
- ***Від мігрені*** на скроні та за вуха слід прикласти загорнуту в бинт або марлю квашену капусту, перев'язавши зверху рушником.
- ***Щоб позбутися глистів у дітей,*** рекомендують споживати по 100–200 г квашеної капусти у перервах між їдою двічі–тричі на день.
- ***Якщо виявлено лямблії в печінці,*** радять пити по 100 мл розсолу за 30 хвилин до їди. При цьому ще й нормалізується робота селезінки та кишківника.
- ***Від токсикозу та похмільного синдрому:*** загальновідомо, що капустяний розсіл допомагає вагітним позбутися токсикозу, а випитий під час похмілля розсіл послаблює похмільний синдром.
- ***За імпотенції*** лікарі радять збільшити кількість квашеної капусти в раціоні.
- ***Лікування опіків і гнійних ран.*** Капустяний розсіл – чудовий засіб для догляду за ураженою шкірою: він добре лікує невеликі опіки та рани, зокрема гнійні. Для цього їх промивають розсолом або прикладають до них бинт, змочений у ньому.

◈ ***Якщо до рани прилипла пов'язка,*** яку боляче знімати, то варто спочатку змочити її капустяним розсолом, а вже через певний час її можна буде легко відділити від шкіри.

Протипоказання

Вживання квашеної капусти протипоказане за панкреатиту, після хірургічних операцій на черевній порожнині та грудній клітці.

Слід також враховувати, що свіжу білокачанну капусту не рекомендується споживати при захворюваннях щитоподібної залози, особливо сильних загостреннях виразкової хвороби шлунка і дванадцятипалої кишки, шлунково-кишкових кровотечах.

З обережністю слід вживати квашену капусту хворим на гострий ентероколіт, який супроводжується проносом, за виразкової хвороби, гастриту тощо.

Сік білокачанної капусти не варто пити за підвищеної кислотності шлункового соку (стимулює секрецію шлункових залоз), симптомів "роздратованого шлунка".

Надмірна кількість квашеної капусти через вміст солі шкодить хворим на гіпертонію, людям із захворюваннями нирок і печінки. Для таких хворих капусту перед вживанням необхідно промивати від розсолу або заквашувати з мінімальною кількістю солі – 10 г на 1 кг капусти.

Хочете бути красивими?

Тоді робіть маски з квашеної капусти. Такі маски підвищують тонус, живлять, звужують пори, очищують і освіжають шкіру обличчя, надаючи їй бархатистості, м'якості, пружності та еластичності.

Маски з квашеної капусти

◈ ***За жирної і вугруватої шкіри*** необхідно на заздалегідь очищене обличчя накласти товстим шаром квашену капусту, накрити її серветкою, а через півгодини зняти і, сполоснувши обличчя прохолодною водою, нанести на шкіру зволожуючий крем. Таку маску слід робити регулярно – 1 раз на тиждень.

◈ ***За проблемної шкіри*** на обличчя також 1–2 рази на тиждень накладають капусту, прикриваючи його серветкою. Результати стануть відчутними через 1–1,5 місяці. Щоб бути красивими, таку маску радять робити за будь-якого типу шкіри.

◈ ***Тонізуюча маска:*** змочити соком квашеної капусти марлеву серветку і прикласти її до обличчя на 20 хвилин. Потім зняти серветку і сполоснути обличчя прохолодною водою. Така маска добре освіжає і тонізує обличчя за будь-якого типу шкіри.

◈ ***Універсальна маска:*** 1 чайну ложку соку квашеної капусти змішати з яєчним жовтком і 1 чайною ложкою рослинної олії. Накласти суміш на обличчя, через 15–20 хвилин змити теплою водою. Маска придатна для будь-якої шкіри, бо ефективно поліпшує її живлення.

◈ ***За нормального типу шкіри*** радять застосовувати таку маску: квашену капусту пропустити через м'ясорубку, до 2 столових ложок цієї маси додати 1 яєчний білок і 1 столову ложку борошна або крохмалю. Все ретельно перемішати і накласти суміш на обличчя.

◈ ***За жирної пористої шкіри*** варто вранці за 10–15 хвилин до вмивання протирати шкіру соком кислої капусти.

До вашого столу
Рецепт квашеної капусти
(на 3-літрову банку)

Нашинкувати капусту, додати натертої моркви, добре перемішати і не дуже щільно заповнити капустою банку. Додати 2 столові ложки цукру, 2 столові ложки солі (без верху) і залити капусту холодною переварено водою. Поставити банку в приміщення за кімнатної температури. Під банку поставити миску, куди стікатиме зайва вода. Через 4–5 днів квашена капуста готова.

Рецепт квашеної капусти з червоними буряками

Цю капусту зручно заквашувати в емальованому відрі, тому й рецептуру наводимо в кількості, необхідній для заквашування капусти на одне відро.

Для приготування потрібно: капуста – 8 кг, часник – 100 г, хрін – 100 г, зелень петрушки 50–100 г, буряки – 300 г, перець – 3–4 стручки.

Для розсолу: вода – 4 л, сіль і цукор – по 200 г.

Вимити й почистити овочі. У капусти видалити качани, порізати головки на шматки приблизно по 200–300 г. Подрібнити почищений часник і петрушку, натерти на тертушці хрін, нарізати великими кубиками буряки.

Скласти продукти в емальоване відро, щільно їх утрамбувавши. Розсіл закип'ятити, дати охолонути і ще теплим залити овочі. Зверху накрити кришкою. Покласти гніт і залишити відро на 48 годин у приміщенні за температури 18°С, потім перенести у прохолодніше місце. Через тиждень капуста буде готова, вона матиме красивий малиновий колір і чудовий смак.

До столу капусту подають цілими шматками або нарізають дрібно, збризкуючи олією. Зберігають у прохолодному місці.

Кілька порад господиням

Наші пращури квасили капусту у бочках, однак у сучасній міській квартирі навряд чи знайдеться місце для такої бочки. Та й взагалі, останнім часом придбати гарну, добре зроблену дерев'яну бочку – велика проблема. Саме тому нині кожний господар вирішує самостійно, в чому заквасити і як зберігати капусту. Однак деяких правил все ж таки раджу дотримуватися:

◈ Найкраще для квашення використовувати скляний або емальований посуд, за будь-яких обставин не застосовуючи пластикову, оцинковану або луджену тару.

◈ Для гніту підійде гранітний кругляк або банка з водою, а от металеві вироби не прийнятні.

◈ Зберігати готову квашену капусту потрібно за температури 0–2°С.

◈ Не слід заморожувати квашену капусту, бо вона може стати м'якою і набути бежевого кольору, а її корисні властивості значно знизяться.

◈ Під час зберігання необхідно періодично перевіряти, чи повністю квашена капуста вкрита розсолом. Інакше вона почне темніти і втратить свої смакові якості. До того ж, вчені довели, що в капусті, не вкритій розсолом, починає швидко руйнуватися вітамін С.

Щиро зичу всім здоров'я і бажаю смачного!

О. Кіян,
Закарпаття



Мангал має вагомі переваги

Інтенсивний розвиток сучасного тваринництва, зокрема, свинарства, зумовлює підвищену увагу до нових порід свиней, вирощування яких було б економічно рентабельним для господарства. Щодня тваринники стикаються з проблемами високих цін на зернові корми та ветеринарні медикаменти. Виходом з цієї ситуації є вирощування травоїдних порід з високим імунітетом.

На нашу думку, найкращим вибором сучасного розвинутого фермерського господарства є травоїдна порода свиней мангал, яка характеризується певними вагомими перевагами перед іншими травоїдними породами (в'єтнамські, корейські поросята).

Порода мангал виведена шляхом схрещування дикого західноєвропейського кабана з карпатською мангалицею. Це травоїдні свині м'ясної породи. Зовні вони схожі на дикого кабана, проте мають масивніше тіло та атлетичну статуру, а також швидше ростуть. Вони не вислочеревні.

Поросята народжуються сірого, чорного або коричневого кольорів з темнішими за основний колір смужками. Смугастість зникає на 3–4-му місяці життя. Восени вони вкриваються густою довгою шерстю від світло-бурого до чорного із сіруватим відтінком кольору. У свиней породи мангал генетично закладена схильність до нарощування м'язової, а не жирової тканини.

Однією з головних продуктивно-біологічних характеристик мангалів є їхня всеїдність. Свині живляться кормами рослинного й тваринного походження, продуктами їхньої переробки, різноманітними харчовими відходами та залишками переробної промисловості. Взимку раціон складається з сіна, кукурудзиння, коренеплодів, каштанів, жолудів, висівок, кісток, субпродуктів низької категорії, відходів борошномельного виробництва та спиртових заводів у вигляді кукурудзяної або пшеничної браги. А влітку у раціоні переважає різнотрав'я, овочеві продукти (буряки, гарбузи, кабачки, огірки), гілки та молоді пагони, падалиця фруктових дерев, ряска. Зручно і практично для вас буде привчити поросят їсти декілька видів кормів одночасно.



Мангал – доволі велика тварина. Якщо маса дорослої корейської свинки становить 80–120 кг, то маса дорослого мангала сягає понад 300 кг залежно від умов утримання. В середньому маса дорослої тварини – 250 кг. За рік вони сягають 120–200 кг. Якщо планується відгодовування, то кабанчиків краще каструвати у віці 1–2 місяці, тоді вони швидко відновлюються й інтенсивно набирають вагу.

На відміну від звичайних порід свиней, мангали невибагливі в утриманні. Якщо корейській свинці взимку необхідне тепле приміщення, то для мангалів такого приміщення не потрібно. Завдяки довгій і теплій шерсті вони можуть зимувати надворі у мінімально захищених від холоду й вітру загородках без шкоди для здоров'я. Отож, мангали можуть бути влітку і взимку на вигулі. Лише свиноматок перед опоросом і разом з молодняком потрібно утримувати в теплих приміщеннях.

Статевозрілими свинки стають у 5–7 місяців. Поросність триває 116–120 днів. Потомство свинки з'являється без вашої допомоги (корейська свинка часто потребує нагляду і допомоги). В середньому у приплоді буває 10–12 поросят. Молодняк особливих щеплень не потребує завдяки високому імунітету. Проте бажано періодично робити протигельмінтну профілактику. І лише на першому місяці життя їм роблять ін'єкції залізовмісних препаратів.

Поросята з двотижневого віку привчаються до вигулу на вулиці, тривалість вигулу поступово збільшується, що сприяє кращому росту. Поросят можна годувати різними видами кормів, але не рекомендується до двох місяців давати екструдерні корми. У місячному віці середнє порося важить 6–9 кілограмів.

Незалежно від кількості молока у свиноматок поросят з 3–5 днів підгодовують підсмаженим зерном ячменю, ріденькою бовтанкою, а також мінеральними кормами – крейдою, кістковим борошном, червоною глиною. У напувалках постійно має бути чиста вода.

Відлучати поросят бажано в місячному віці. Після відлучення поросят свиню пускають до кнура й через 3–5 днів вона спаровується, у разі холодів її потрібно одну–дві доби потримати в приміщенні для уникнення маститу. Свиня може залишатися у стаді чи біля кнура майже до наступного опоросу, оскільки мангали в стаді не агресивні й загрози поросності не буде.

З місячного віку поросята добре піддаються дресируванню . Швидко звикають до людей і до свого житла. З часом відгукуються на клички. Мангали не агресивні, миролюбні тварини.

Рентабельним є вирощування цієї породи на забій, оскільки мангал – м'ясна порода і його м'ясо характеризується високими смаковими якостями. Також економічно вигідне розведення молодняка цієї породи, бо вона набуває дедалі більшої популярності. Інколи цю породу купують із спортивно-мисливською метою, для дресирування мисливських собак.

Мангалів вважають елітою з-поміж травоїдних свиней. Ви не пошкодуєте, придбавши її для свого господарства, адже вона відповідає економічним вимогам сучасного ринку.

П.М. Коломієць,
с. Журавка, Шполянський р-н,
Черкаська обл.

Ще зовсім недавно кінь у віці дев'яти років вважався немолодим, а в тринадцять йому належало "йти на пенсію", тому чимало господарів дотримувалися такої практики: краще купувати молодого коня, ніж доглядати за старим. Проте сьогодні дедалі більше людей тримають саме немолодих коней.

НЕМОЛОДИЙ КІНЬ



Про що можуть розповісти зуби коня

У дикій природі коні жують і пасуться увесь день та більшу частину ночі. Тверді стебла трав, які їдять коні, а також природні абразиви (речовини підвищеної твердості), знайдені в їхніх випорожненнях, помалу, день за днем, сточують зуби. Проте зуби коня пристосовані до цього, оскільки вони ростуть усе їхнє життя.

Отже, кінь залежить від безперервного росту зубів і розташовує їжу в роті так, щоб вона під час жування потрапляла на нові гострі утворення зубів. Без цього кінь був би приречений на смерть. З віком ріст зубів сповільнюється і зуби сточуються дедалі більше.

Належний догляд за зубами може надовго запобігти їхньому стиранню і тим самим віддалити старість тварини. Немолодим коням необхідно постійно оглядати зубну порожнину для перевірки відсутніх зубів, а також тих з них, які не можуть добре виконувати свої функції через неправильний розвиток, травми або інші причини. Навіть ті коні, які взагалі не здатні жувати, можуть жити далі за умови годування їх спеціально приготовленими кормами.

Шлунково-кишковий тракт

У немолодих тварин інших видів стінки кишківника тонші, а травна функція менш продуктивна. У коней же найважливіші вікові зміни, які стосуються травного тракту, пов'язані із слабким оновленням їхніх зубів до певного віку. Якщо ви продовжуватимете годувати вашого немолодого коня сіном та іншою грубою їжею, то його кишківник буде не в змозі переварити, що може спричинити недоїдання або коліки. У більшості випадків цього можна уникнути, якщо використовувати спеціальний корм для немолодих коней.

Серцево-судинна система

З серцево-судинною системою у коней, зазвичай, рідко виникають проблеми, оскільки вони не страждають від високого кров'яного тиску й рідко хворіють на серцеві хвороби.

Серце – це м'яз, який має здатність зміцнюватися під час тренувань, але, з віком, безумовно, слабшає. На щастя, у коней дуже серце, здатне витримувати доволі складні навантаження, та й небагатьом з них у житті доводиться стикатися з такими навантаженнями, за винятком, звичайно, спортивних коней. Проте немолоді коні більше, ніж молоді, схильні до розвитку серцевих шумів, зумовлених функціональними проблемами типу аортальної недостатності. Але під наглядом ветеринара багато коней з серцевими шумами можуть ще довго вести повноцінне життя.

Дихальна система

У немолодих коней часто виникає запалення дихальних шляхів, тому з віком вони починають кашляти або зазнають труднощів з диханням. Доволі часто така реакція має мало спільного, власне, із старінням, а розвивається безпосередньо на який-небудь алерген в оточенні коня: сіно, солому, пил. В інших видів з віком справді порушуються функції легенів, наприклад, у людини. Легені стають менш еластичними, а дихання – більш поверховим та менш продуктивним. Коням у даному випадку знову пощастило, оскільки мало які з них використовують свої легені на повну силу. Слабке дихання у немолодих коней здебільшого зумовлене поганим тренуванням, а не недостатньою роботою легенів.

Скелетно-м'язова система

М'язи, кістки та суглоби – всі вони з віком втрачають частину своєї пружності, сили й здатності до відновлення. Проте важливо пам'ятати, що в певних межах скелетно-м'язова система поліпшується у процесі її використання. Нервова система подає сигнали м'язам, які функції слід виконувати, і з постійною практикою нервовий кругообіг розвивається й поліпшується.

Ось чому коні, яких тренують на виїждження, перебувають у належній формі навіть у 20 років: у процесі тренувань необхідна велика практика для м'язів, оскільки тваринам потрібно призвичаїтися виконувати комплекс складних вправ.

М'язи у коней та людей у цьому дуже подібні: вони поліпшують свою працездатність з тренуваннями. Відповідно й кісткова система поліпшується з її використанням. Хоча зовні це й не помітно, проте кістки – дуже динамічні тканини, що реагують на всі фізичні навантаження, руйнуючись і відновлюючись на мікрорівні. В процесі цього кісткова система зміцнюється,

дозволяючи коню виконувати всі покладені на нього завдання.

На відміну від м'язів та кісток, суглоби не так добре реагують на різні фізичні навантаження, а також вони менш здатні до самовідновлення. Гладкий хрящ, який міститься у суглобі та оберігає його від болю і травмування під час фізичних навантажень, дуже легко можна пошкодити. Як тільки в суглобі почалося запалення і почав розвиватися остеоартрит, повне його відновлення неможливе. Пошкодження починається з перевантаження суглоба й травми у молодому віці, тому захист від перевантажень і профілактика травм – кращий спосіб запобігти старінню суглобів у коней.

З віком м'язи коня втрачають силу, кістки його не такі міцні, і, ймовірно, в нього буде хоча б щонайменший ступінь остеоартриту. Тож, якщо у вашого коня належна спортивна "освіта", позитивний вплив помірних навантажень дасть йому змогу й далі бути у задовільніій робочій формі, навіть, коли йому буде за тридцять.

Очі

З віком зір коня погіршується. Найпоширеніша проблема із зором у немолодих коней – періодична офтальмія (місячна сліпота). Це запальне захворювання очей поки ще недостатньо вивчене, проте відомо, що воно провокує такі ускладнення, як катаракта й сліпота.

Оскільки захворювання хронічне, зазвичай, воно трапляється саме у немолодих коней. Проте, навіть у немолодого коня здорові очі з віком слабшають і йому стає дедалі важче зосередитися на об'єктах.

Немолоді коні з втратою зору потребують спеціального ветеринарного нагляду. Вони часто доволі успішно адаптуються до сліпоти, покладаючись на своїх господарів та інших коней.

Внутрішні органи

З віком найважливіші зміни відбуваються у нирках. Їхня вивідна дія стає менш продуктивною. Нирки починають гірше концентрувати сечу, що призводить до збільшення втрат води в організмі. Тому важливо обережно давати навіть нешкідливі ліки немолодим коням, а також постійно стежити за тим, щоб у них завжди була питна вода, аби не допустити зневоднення.

Як визначити, скільки житиме кінь?

Уявлення про тривалість життя коня кардинально змінилися за минулі кілька десятиліть. Дослідження показали, що перші ознаки старіння з'являються у коня приблизно в 15-річному віці, проте можна очікувати, що кінь досягне 20-річного й навіть 30-річного віку. Іноді реєструють випадки, коли кінь доживав до 44 років.

Підготувала ***Галина Коваленко.***
Джерело: ***портал Зооклуб***

ПРОФІЛАКТИКА

Корми можуть містити отруйні й шкідливі рослини, різні отрути мікробного та грибкового походження, залишкові кількості пестицидів і добрив. Використання таких кормів може спричинити отруєння тварин.

Отруйні речовини з організму корови, у свою чергу, потрапляють у молоко. Вживання такого молока спричиняє захворювання людей. У забитих тварин, що отруїлися, залишки отруйних речовин виявляються у м'ясі, печінці.

Отруйні рослини найчастіше виростають на кислих ґрунтах, вологих та заболочених луках і пасовищах, на лісових ділянках. Отрути, що містяться у рослинах, діють на різні органи й тканини. Зокрема, переважно на центральну нервову систему діють отрути, що містяться у беладонні, блекоті чорній, цикуті отруйній, дурмані, маку самосійному, пажитниці, жабрію, чистотілі великому, аконітах, пізньоцвіті осінньому, болиголові, сокирках польових, тютюні, багні болотному, анемоні, калюжниці болотній, жовтеці, чемериці.

Ознаки отруєння цими рослинами такі: пригнічення або збудження, паралічі, парези, судоми, слинотеча, пришвидшення дефекації та сечовипускання, розширення або звуження зіниць, розлад серцевої та дихальної діяльності тварин.

Переважно на шлунково-кишковий тракт діють: кліщинець плямистий, білокрильник болотний, кукіль, лобода, молочай, жовтозілля, тонконіг болотний, паслін чорний, повитиця. Ознаки отруєння цими рослинами такі: слинотеча, блювота, відсутність жуйки, здуття, посилення перистальтики, пронос, можливий розлад центральної нервової системи й нирок.

На органи дихання діють гірчиця польова, жируха лісова, ріпак, редька дика, суріпка, хрін звичайний. За отруєння цими рослинами спостерігається надсадний кашель, задишка, посиніння слизових оболонок, рясні пінисті виділення з носа, слинотеча, відсутність жуйки, здуття, посилення перистальтики, пронос.

Підвищують чутливість тварин до дії сонячного світла гречка, звіробій, сухоребрик високий, просо, почечуйна трава, якірці. За поїдання цих рослин спостерігається запалення непігментованих ділянок шкіри на вухах, морді, повіках, вимені, сосках, збудження, набряк легенів, параліч.

Отруйність рослин у різні сезони року неоднакова. Навесні небезпечні рослини з родини жовтецевих, зонтичних, орхідейних; влітку – з родини молочайних. Взимку тварини можуть отруїтися сіном, що містить отруйні рослини, або зернофуражем з домішкою насіння, наприклад, куколю, пажитниці п'янкої.

Деякі рослини можуть спричиняти погіршення органолептичних показників молока, надаючи йому гіркого присмаку або неприємного запаху (полин).

Дієвим способом профілактики отруєнь тварин є знищення отруйних рослин на пасовищах та луках. Досягається це зміною ботанічного складу рослинності шляхом переорювання, вапнування, гіпсування, осушування заболочених ділянок, висівання корисних рослин.

Звичайно, за гарного травостою тварини не їдять отруйні рослини. Тому після випасу ті рослини, яких не з'їли тварини, необхідно скосити й зробити це до достигання насіння.

На початку пасовищного сезону, рано навесні, небезпека

ОТРУЄНЬ НЕЯКІСНИМИ КОРМАМИ

отруєння дуже висока, тому що отруйні рослини з'являються рано (жовтець, проліски, вітрогонка). Тому перед вигоном на пасовища у перші дні пасовищного сезону тварин треба нагодувати, бажано зеленою масою.

У деяких рослинах (зокрема й культурних, наприклад, у сорго) після заморозків або посухи може накопичуватися сильнодіюча отрута – синильна кислота. Для запобігання таких отруєнь не можна випасати голодних тварин, а також допускати тривале (понад 3–4 години) перебування їх на пасовищах. З появою перших ознак отруєння треба негайно припинити випасання тварин або перевести їх на інше пасовище.

Кращий час для випасу – рано вранці та після обіду, коли спаде спека. Якщо на пасовищі багато бобових рослин (люцерна, конюшина), то не можна випасати по росі або після дощу, бо тварина може захворіти на тимпанію (здуття).

У стійловий період необхідно ретельно оглянути сіно. Вміст отруйних рослин у ньому та в інших грубих кормах не має перевищувати 1%.

За згодовування великій рогатій худобі бадилля цукрових і кормових буряків можливий розлад шлунково-кишкового тракту. Щоб уникнути цього, корм варто змішувати з подрібненою соломою і згодовувати спочатку невеликими порціями.

Треба бути обережними, згодовуючи великій рогатій худобі цукрові буряки. За неправильного годування порушуються бродильні процеси в рубці внаслідок зміни життєдіяльності рубцевої мікрофлори, відтак накопичується надлишок молочної кислоти, що призводить до ацидозу (порушення кислотно-лужної рівноваги в організмі тварини). Такі самі процеси можливі від годування кукурудзою у стадії молочно-воскової стиглості. Тому ці корми вводять до раціону поступово, починаючи з 2 кг, змішуючи їх з грубими кормами. Коровам не рекомендується згодовувати цукрові буряки понад 10 кг на добу.

Дуже небезпечно годувати тварин кормами, ураженими цвілевими грибами. Цвілеві гриби можуть розвиватися на найрізноманітніших кормах. Частіше уражуються люцернове, конюшинове, викове сіно, горохова солома й ін. Особливо активно розмножуються цвілеві гриби за підвищеної вологості й недостатнього доступу повітря. Найсприятливіша для плісені вологість – 18–30%. Уражені корми мають темне забарвлення (іноді на них можна побачити наліт білого, сірого, брудно-зеленого й іншого забарвлення) і неприємний кислий або прілий запах.





Отруйні речовини цвілевих грибів справляють отруйну дію на різні органи й тканини тварини, тому симптоми отруєння найрізноманітніші. Найчастіше виникають порушення травлення і нервові розлади: відмова від корму, слинотеча, пронос, закрепи, судоми м'язів голови та шиї, збуджений стан, хекання. У тільних корів можливий аборт.

Для профілактики отруєнь отрутами цвілевих грибів необхідно правильно зберігати корми, не допускати ураження їх грибами, добре висушувати, зернофураж зберігати в належно провітрюваному приміщенні, сіно й солому скиртувати таким чином, щоб у скирту не затікала вода. У разі підозри на розвиток на кормах грибів, необхідно зробити лабораторні дослідження. Сіно й солому, уражені отруйними грибами, що мають слабку отруйність, можна використати на корм, вводячи до раціону великій рогатій худобі (крім корів у другій половині тільності й лактуючих) у кількості 25% від загальної поживності і повністю вилучити кислі корми або їх підлужити.

Слабоотруйне зерно, продукти його переробки, комбікорми після просушування вводять до раціону великої рогатої худоби, за винятком молодняку й тварин у другій половині тільності, в кількості 25% від загальної поживності. Дуже отруйними грубими кормами, зерном, комбікормами забороняється годувати.

У сільському господарстві для боротьби з шкідниками рослин і тварин широко застосовують різні отрутохімікати, які часто є отруйними для сільськогосподарських тварин. Недотримання заходів безпеки та вимог настанов щодо застосування отрутохімікатів призводить до отруєння тварин. Не можна згодовувати корми, які містять більше гранично допустимих кількостей фосфорорганічних, хлорорганічних, ртутно-органічних сполук, карбонати й інші отрути.

*Підготувала **Галина Коваленко***

"Віртуози української кухні"

У журналі "Дім, сад, город"! була надрукована моя стаття на господарську тематику. А тепер надсилаю вам кулінарні рецепти. А що? Може, комусь і сподобаються. Усього вам найкращого.

*З повагою **Володимир Мавроді,***
с. Благовіщенка, Запорізька обл.

"Рвані" галушки

Ці галушки я називаю "скорі". Вони готуються нашвидкуруч. Чашку води, приблизно 300 г влити у миску. Воду можна замінити сироваткою, кислим молоком тощо. Вбити одне яйце. Столовою ложкою з пачки набрати питної соди. Набирати треба не повну ложку, а половину. Соду слід погасити оцтом. Посолити за смаком і розмішати. Борошна необхідно всипати стільки, скільки вбере рідина. Тісто має бути м'яким, щоб тільки до рук не липло і можна було розкачати корж завтовшки 1 см. Порізати корж на смуги завширшки 3–4 см. Боки цих смуг обкачати у борошні, аби тісто не липло до рук, і порвати на шматочки приблизно з півпальця.

До цього часу у вас має закипіти в каструлі 0,5 л води. Кидаєте у киплячу воду половину галушок. А ось тепер: увага! Вся родзинка цієї страви в тому, що вода з галушками не повинна закипіти. Тільки вони набухнуть – виймаєте хутко. Навіть, якщо навколо галушок почали з'являтися маленькі бульбашки – то ви вже спізнилися. Галушки повинні бути м'які, буквально танути в роті, тому куштуйте. Якщо вчасно не виймете, вони стануть твердими, та ще й застрягатимуть у зубах. Другу партію кидаємо в киплячу воду і також слідкуємо, щоб не переварити.

Зажарка до галушок може бути на будь якому жирі, салі, але найкраще – на олії. Одну–дві цибулини смажимо, поки краї подрібненої цибулі почнуть жовтіти, а серединка – ще біла. Щоб цибуля не пересмажилася, висипте її у металеву миску й перемішайте, а потім викладіть на галушки. Любителі часнику можуть додати його у цю страву.

Коржі на сніданок

Тісто готується так само, як на галушки. Але замість яйця додають столову ложку олії. Тісто ділять на 5 частин. З кожної розкачується корж завтовшки 1 см. Посеред коржа і по краях робляться надрізи. Смажимо коржі в олії, якої має бути достатньо, тобто стільки, щоб коржі смажилися, а не пеклися. Як тільки краї коржів підрум'яняться, а верх візьметься пухирцями – перевертайте. Так печемо чотири коржі, а п'ятий корж буде "перемазаний". Розкачуємо його товщиною 2–3 мм, змащуємо олією з одного боку, складаємо, місимо й розкачуємо, як і попередні чотири коржі. Перемазаний корж має бути смачнішим. На все про все витрачається 30–40 хвилин часу, не більше. Спробуйте! Головне, що у цих стравах використовуємо продукти, які завжди під рукою.

Салати з морепродуктів:

Салат з м'ясом креветок

Треба мати: 200 г консервованого м'яса креветок (1 банку), 4 яйця, 2 свіжих огірки, 1 пучечок салату, 150 г майонезу або сметани.

Круто зварені яйця нарізуємо шматочками. Свіжі огірки й салат нарізуємо соломкою. Додаємо м'ясо креветок і заправляємо майонезом або сметаною. Використовуємо дві третини майонезу. Салат викладаємо у салатницю. Робимо це так, щоб листки зеленого салату були по периметру, а зверху прикрашаємо гілочками кропу й поливаємо третиною майонезу або сметани, що залишилися.

Салат-желе "Краби заливні"

Треба мати: 16 крабових паличок, 5 круто зварених яєць, банку консервованої кукурудзи, банку зеленого горошку, 2–3 варених морквини, 2 грибних бульйонних кубики, желатин, лимонний сік, зелену цибулю.

На середину круглого, великого мілкого блюда викладаємо нарізані кубиками крабові палички. Навколо них викладаємо кільцем горошок, потім кільце кукурудзи, кільце із подрібнених яєць, кільце із моркви. Зеленою цибулею викладаємо ніби циферблат годинника, який показує без п'яти хвилин дванадцять. Потім розчиняємо у воді бульйонні кубики і розтоплений желатин. Коли охолоне, виливаємо бульйон з желатином у салатницю й виносимо на холод. Подаючи до столу, скроплюємо лимонним соком.

Салат із сардин з яйцями та рисом

Треба мати: банку сардин у власному соку, 3–4 круто зварених яйця, 1 склянку вареного розсипчастого рису, 1 цибулину, майонез, зелень для прикрашання.

Спочатку варимо рис. Щоб він був білосніжний і розсипчастий, додаємо у воду трохи оцту. Треба слідкувати, аби рис не переварився. Відкидаємо його на сито, спочатку промиваємо холодною, а потім гарячою водою.

Поки рис холоне, подрібнюємо яйця, цибулю, видаляємо із консервованої риби кісточки і перeминаємо її виделкою. Всі складові з'єднуємо, заправляємо майонезом і солимо та перчимо за смаком.

Таким салатом добре начинити тарталетки, а якщо тарталеток немає, то намастити грінки із звичайного батона. Салат прикрасити гілочками зелені.

Ці салати можна використати до новорічного столу.

Фарширована цибуля

Рецепт дається на 4 порції, а кожна господиня визначиться, скільки порцій їй потрібно.

Треба мати: 4 великих цибулини, 250–300 г будь-якого фаршу, по склянці білого вина і м'ясного бульйону (для тих, хто любить пиво, вино можна ним замінити), 2 столових ложки вершкового масла, 1 столову ложку картопляного крохмалю, 4 столових ложки тертого твердого сиру. Перець і сіль кладемо за смаком. Бажано мати листочки салату, кропу або петрушки для прикрашання.

Цибулю чистимо, миємо й акуратно виймаємо середину кожної цибулини. Те, що вийняли, подрібнюємо і смажимо. З'єднуємо з м'ясним фаршем. Солимо, перчимо за смаком. Якщо начинка густа, можна додати м'ясного бульйону. Фаршем начиняємо цибулю. Викладаємо на змащене жиром деко і запікаємо у гарячій ду-

ховці 15 хв. Після цього посипаємо фаршировану цибулю тертим сиром і ще запікаємо за температури 200°С.

До фаршированої цибулі готуємо соус. Вино або пиво з'єднуємо з м'ясним бульйоном, доводимо до кипіння, повільно вливаємо розведений у воді крохмаль і варимо до загустіння. Коли трохи охолоне, переливаємо у соусник. Подаємо окремо, тому що соуси не всім до смаку.

П'яний півень

Треба мати: молодого півня середнього розміру, 200 г білого вина, 250 г майонезу, 1 великий лимон, сіль, духмяний перець.

Підготовлену тушку півня натерти сіллю з перцем. Щедро зовні та всередині змастити майонезом. Шприц на 20 мл наповнити вином і обколоти півня. Уколи треба робити трохи навскіс, щоб вино не вилилося. Дати настоятися дві години, а потім смажити в духовці до готовності, періодично поливаючи жиром, що витопився. Блюдо, на яке виклали готового півня, обкласти шматочками лимона, прикрасити зеленню. На гарнір до такого півня смакуватиме смажена картопля.

Гриби у мішечку

Треба мати: 700 г свіжих шампіньйонів, 2–3 цибулини, 150 г сметани, 15 млинців, 3 столових ложки олії, перо зеленої цибулі або копчений сир "Чечіл", сіль, чорний і червоний перець.

Смажимо 15 тонких млинців. Поки млинці холонуть, готуємо начинку: гриби миємо, нарізуємо скибочками і смажимо на сковороді без жиру, поки випарується рідина. Коли вона випарується, доливаємо олію, всипаємо подрібнену цибулю і смажимо 5 хвилин, потім додаємо густу сметану, доводимо до готовності. На кожний млинець кладемо столову ложку смажених грибів. Млинець збираємо руками у мішечок і обв'язуємо зеленою цибулею або копченим сиром, розібраним вздовж.

Яблука в желе

Треба мати: 4–6 кислуватих яблук (400–500 г), 100 г цукру, 0,5 л води, столову ложку рому, сік одного лимона, 30 г желатину, 2 ложки варення або мармеладу.

Очищені яблука розрізати на половинки, видалити серцевину, покласти у киплячий сироп і варити до м'якості. Вийняти й охолодити. Заглибини у половинках яблук наповнити варенням або мармеладом.

Приготувати желе. У гарячий сироп, у якому варилися яблука, всипати желатин, додати сік лимона, ром. У посуд з яблуками і мармеладом залити желе, дати охолонути.

Перед подаванням до столу можна посипати тертим шоколадом. А ще краще тертий шоколад подати в окремій вазочці.

Шоколадний торт із сирним кремом

Для тіста треба мати: 200 г вершкового масла, 200 г цукру, 5 яєць, 5 чайних ложечок какао, 1 чайну ложечку ванільного цукру, 300 г борошна, 1 чайну ложечку погашеної оцтом соди.

Для крему треба мати: 200 г солодковершкового сиру, 10 г желатину, 150 г цукру, 200 г сметани.

Масло треба розтерти з цукром, додавши ванільний цукор. Вбити яйця, перемішати. Всипати порошок какао і знову ретельно вимішати. Додати борошно з содою й замісити не дуже круте тісто. У форму, змащену маслом і обсипану борошном, викласти тісто. Випікати в гарячій духовці за температури 180°С 40 хв.

Готуємо крем: желатин заливаємо холодною кип'яченою водою (100 г) і залишаємо на 1 год. Потім посуд з желатином ставимо на помірний вогонь, помішуючи, доводимо до кипіння, але не кип'ятимо.

Солодковершковий сир з'єднуємо з цукром і сметаною, вимішуємо. Вливаємо ледь теплий желатин і вимішуємо до однорідної маси. Ставимо крем у холодильник на 25 хв., щоб він трохи загуснув, а тим часом корж розрізуємо по горизонталі на дві частини. Один корж залишаємо у формі і викладаємо на нього крем, накриваємо другим коржем і ставимо у холодильник, щоб настоявся. Потім виймаємо із роз'ємної форми й прикрашаємо за своїми вподобаннями.

Смакуйте на здоров'я!

Підсумки конкурсу "Віртуози української кухні – 2011"

Шановні читачі журналу!

Конкурс "Віртуози української кухні – 2011" закінчився. Редакція журналу щиро вдячна за участь у конкурсі, за чудові рецепти, надіслані на адресу журналу. На жаль, за браком місця в журналі, ми мали змогу ознайомити читачів тільки з частиною рецептів.

За рішенням журі на чолі з головним редактором журналу М.І.Халимоненком переможцями визнано:

Перша премія: Камінська Тамара, пр. Юності, 57, кв. 23, м. Вінниця ("ДСГ" №8).

Друга премія: Гуляницька Л., с. Тишки, Лубенський район Полтавської області ("ДСГ" № 7).

Третя премія: Родина Романюків – Олександра Андріївна, Зіновій Максимович, смт Іваничі, Іваничівський район, Волинська обл., вул. Колгоспна, 12 ("ДСГ" № 9).

Заохочувальні премії:

1. Валентина Боділ, постійна дописувачка журналу, с. Ждани, Лубенський район Полтавської області ("ДСГ" № 10).

2. Володимир Григорович Мавроді, с. Благовіщенка, Куйбишевський район Запорізької області ("ДСГ" № 12).

3. Тетяна Торба-Любич, с. Нова-Олександрівка, Згурівський район Київської області ("ДСГ" № 6).

Переможці нагороджені передплатою на журнал "Дім, сад, город" на 2012 рік та одним із додатків до нього, набором насіння овочів і квітів.

Конкурс "Віртуози української кухні" продовжується в 2012 році!

Просимо читачів надсилати до редакції не тільки рецепти, а й короткі відомості про себе, бажано додавати фотографії. Чекаємо на ваші листи.

У 2011 РОЦІ МИ ДРУКУВАЛИ

"Дім, сад, город" № 9

"Дім, сад, город" № 10

"Дім, сад, город" № 11

У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД“
виробничо-практичний журнал
№ 12 (276), грудень, 2011 р.
Головний редактор
М. І. Халимоненко
Головний художник
Т. П. Колодницька
Заступники головного редактора
Б. К. Донгаш, І. Ф. Куштенко
Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко
Літературний редактор
А.М.Капітульська
Дизайн, верстка **О.В.Кисленко**
Комерційний директор **Г.А.Донець**
Реклама **Н.В.Васильєва**
тел.: (044) 223-38-17,
тел.: (044) 222-93-17,
E-mail:vgt@i.com.ua
Оголошення **О.К.Шевченко**
223-22-58
E-mail:reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг
Т. І. Лазебник
тел.: 223-22-58, 221-68-08
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98
Підписано до друку 23.11.2011 р.
Загальний тираж 141 558 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця:
вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12,
факс/автомат: 223-22-59
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні ТОВ "ПК "Онікс-Принт", *м. Київ, вул. Львівська, 22а.*
Тел.: (044) 390-00-03
Замовлення № 0086

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — 98881.

Індекс 74142 ISSN 1814—4357 Дім, сад, город. №12 (276). 2011. 1—48 с. Ціна договірна.